



Semaine 13
Du 25 mars
au
29 mars 2024

Restaurant scolaire



	<i>École</i>
LUNDI	<i>Maquereaux/Sardine</i>
	<i>Palette à la provençale VPF</i>
	<i>Poêlée maraîchère</i>
	<i>Cantal/Tome des Pyrénées</i>
	<i>Fruits de saisons x 2</i>
MARDI	<i>Salade landaise/Salade verte</i>
	<i>Spaghettis bolognaise VBF BIO</i>
	<i>Kiri/ Vache qui rit</i>
	<i>Crème choco BIO/crème caramel</i>
MERCREDI	<i>Salamis danois / Quiche lorraine</i>
	<i>Sauté de veau VVF</i>
	<i>Navets en dès</i>
	<i>Camembert/Brie</i>
	<i>Fruits de saisons x 2</i>
JEUDI	<i>Radis en salade/Macédoine vinaigrette</i>
	<i>Riz cantonnais</i>
	<i>(sans jambon)</i>
	<i>Fromage blanc / Petit suisse</i>
	<i>Fruits de saisons x 2</i>
VENDREDI	<i>Salade verte /Surimi</i>
	<i>Blanquette de la mer</i>
	<i>Brocolis</i>
	<i>Saint Nectaire / Ail et fines herbes</i>
	<i>Viennois chocolat</i>



* Les menus peuvent varier selon les approvisionnements,
* Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.



Semaine 14

**Du 01 avril
au
05 avril 2024**

Restaurant scolaire



	École
LUNDI de Pâques	FERIE
MARDI	<i>Chou fleur BIO vgte/Haricots verts vgte</i>
	<i>Saucisson vigneron VPF</i>
	<i>Purée de pommes de terre</i>
	<i>Fripon / Kiri</i>
	<i>Compote x 2 individuelle</i>
MERCREDI	<i>Salade de pâtes mimosa / Lentille en salade</i>
	<i>Filet de dinde créme France</i>
	<i>Gratin Courgettes BIO</i>
	<i>Pont-l'Évêque/Tome de Savoie</i>
	<i>Fruits de saison x 2</i>
JEUDI	<i>Carottes râpées vgte/salade printanière</i>
	<i>Tarte aux 3 fromages</i>
	<i>Mini Bonbel / Comté</i>
	<i>Semoule au lait/Riz au lait</i>
VENDREDI	<i>Brocolis vgte / Asperge vgte</i>
	<i>Poisson meunière</i>
	<i>Haricots beurre</i>
	<i>Brie / Fourme d'Ambert</i>
	<i>Ananas au sirop/Mandarines au sirop</i>



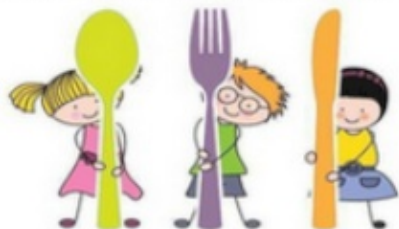
* Les menus peuvent varier selon les approvisionnements,

* Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.



Semaine 15
Du 08 avril
au
12 avril 2024

Restaurant scolaire



	École
LUNDI	<i>Salade de haricots verts/Céleri</i>
	<i>Bœuf flamand VBF</i>
	<i>Poêlée mini penne</i>
	<i>Emmental Bio/Kiri crème</i>
	<i>Riz au lait maison</i>
MARDI	<i>Mousse de canard/Tresse forestière</i>
	<i>Quenelle</i>
	<i>Ratatouille</i>
	<i>Édam / Cantal</i>
	<i>Pomme cuite / Compote individuelle</i>
MERCREDI	<i>Macédoine mayo / Betterave rouge</i>
	<i>Sauté de porc VPF</i>
	<i>Carottes rondelles Fraîche</i>
	<i>Bleu d'Auvergne / Saint Moret</i>
	<i>Fruits de saison x 2</i>
JEUDI	<i>Céleri / Salade verte vinaigrette</i>
	<i>Omelette Bio</i>
	<i>aux pommes de terre</i>
	<i>Faisselle / Petit suisse</i>
	<i>Dessert maison</i>
VENDREDI	<i>Tomate vgtte/Radis beurre</i>
	<i>Brandade de poisson</i>
	<i>maison</i>
	<i>Tomme Blanche/ St-Paulin</i>
	<i>Fruits de saison x 2</i>



- * Les menus peuvent varier selon les approvisionnements,
- * Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.



Semaine 16

**Du 15 avril
au
19 avril 2024**

Restaurant scolaire



	Accueil de Loisirs
LUNDI	<i>Salade Artichaut / Asperge vinaigrette</i>
	<i>Steak de bœuf VBF sauce tomate</i>
	<i>Cotes de blettes</i>
	<i>Yaourt nature / Yaourt aux fruits</i>
	<i>Fruit de saisons x 2</i>
MARDI	<i>Salade coleslaw / Pamplemousse</i>
	<i>Émincé de dinde</i>
	<i>Carottes vapeur</i>
	<i>Fournols/Brie</i>
	<i>Fromage blanc nature / aromatisé</i>
MERCREDI	<i>Rosette lyonnaise/ Pâté croûte</i>
	<i>Sauté de veau</i>
	<i>Brocolis Bio</i>
	<i>St-Nectaire / St-Paulin</i>
	<i>Cocktail de fruits/Compote individuelle</i>
JEUDI	<i>Salade de lentille / Œuf dur mayonnaise</i>
	<i>Couscous de légumes</i>
	<i>Montboisier / Camembert</i>
	<i>Fruits de saisons x 2</i>
	<i>Betterave vgtte / Carottes vgtte</i>
VENDREDI	<i>Poisson à la provençale</i>
	<i>Riz pilaf</i>
	<i>Fripon / crème de brebis</i>
	<i>Tarte normande</i>



* Les menus peuvent varier selon les approvisionnements,

* Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.



Semaine 17

Du 22 avril
au
26 avril 2024

Restaurant scolaire



	Accueil de Loisirs
LUNDI	<i>Maquereaux/Terrine de poisson</i>
	<i>Palette à la provençale VPF</i>
	<i>Petits pois/Carottes</i>
	<i>Cantal/Tomme</i>
	<i>Cocktail de fruits/ Compote individuelle</i>
MARDI	<i>Salade verte vgtte/Tomate vgtte</i>
	<i>Spaghettis</i>
	<i>bolognaise BIO</i>
	<i>Fourme d'Ambert/Brie</i>
	<i>Crème dessert vanille/Riz au lait</i>
MERCREDI	<i>Haricots verts vgtte/Macédoine mayonnaise</i>
	<i>Veau marengo VVF</i>
	<i>Navets en dés</i>
	<i>Fromage blanc / Faisselle</i>
	<i>Fruits de saison x 2</i>
JEUDI	<i>Radis en salade/Betteraves</i>
	<i>Œufs Mornay</i>
	<i>Épinards</i>
	<i>Edam/ Saint-Nectaire</i>
	<i>Liégeois chocolat/Flan nappé caramel</i>
VENDREDI	<i>Cervelas cornichon/Pâté de campagne</i>
	<i>Poisson à la bordelaise</i>
	<i>Pommes de terre vapeur</i>
	<i>Fromage mou/Fromage mou</i>
	<i>Fruits de saison x 2</i>



* Les menus peuvent varier selon les approvisionnements,

* Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.



Semaine 18

**Du 29 avril
au
03 mai 2024**

Restaurant scolaire



	École
LUNDI	<i>Choux fleur en salade/ Salade du boucher</i>
	<i>Chipolatas</i>
	<i>Purée de PDT</i>
	<i>Brie/Edam</i>
	<i>Fruit de saison</i>
MARDI	<i>Œuf dur vgtte/Jambon fumé</i>
	<i>Filet de dinde crémé</i>
	<i>Courgettes rondelles</i>
	<i>Emmental Bio/ Pont l'évêque AOP</i>
	<i>Petits suisses aromatisés/Riz au lait</i>
MERCREDI	FERIE
JEUDI	<i>Salade printanière/Riz niçois</i>
	<i>Gratin de pâtes</i>
	<i>Montboissier/ Comté</i>
	<i>Île flottante/Tarte au flan</i>
VENDREDI	<i>Carottes râpées vgtte/Céleri vinaigrette</i>
	<i>Cabillaud en sauce</i>
	<i>Duo Haricots</i>
	<i>St-Nectaire/Ail et fines herbes</i>
	<i>Fruits x 2</i>



* Les menus peuvent varier selon les approvisionnements,

* Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.



Semaine 19

Du 06 mai
au
10 mai 2024

Restaurant scolaire



	École
LUNDI	<i>Macédoine mayonnaise/Salade verte</i>
	<i>Steak de bœuf sauce tomate</i>
	<i>Cotes de blettes gratinées</i>
	<i>Bûche de chèvre/Vache qui rit</i>
	<i>Fruit</i>
MARDI	<i>Mousse de canard/saucisson</i>
	<i>Émincé de dinde</i>
	<i>Carottes vapeur</i>
	<i>Edam /Saint Paulin</i>
	<i>Crème vanille / Crème caramel</i>
MERCREDI	FERIE
JEUDI	FERIE
VENDREDI	



- * Les menus peuvent varier selon les approvisionnements,
- * Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.