








MENUS SCOLAIRES

lundi 29 avril au vendredi 24 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 29 avril au vendredi 3 mai	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de boeuf VBF (régional) sauce stroganoff</p> <p>Courgettes Bio persillées</p> <p>Edam Bio</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Bolognaise de boeuf VBF Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Emmental râpé Bio</p> <p>Ananas</p>	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Purée de pommes de terre fraîches et carottes</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Carottes et chou blanc Bio râpés sauce fromage blanc et ciboulette</p> <p>Filet de lieu sauce waterzoï</p> <p>Boulghour Bio</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat</p>
du lundi 6 au vendredi 10 mai	<p>Pommes de terre maïs vinaigrette au persil</p> <p>Cordon bleu d volaille FR</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz de camargue IGP</p> <p>Brie en pointe</p> <p>Banane Bio</p>			
du lundi 13 au vendredi 17 mai	<p>Céleri râpé sauce façon rémoulade</p> <p>Chipolatas LR</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Omelette du chef au fromage, sauce ketchup du chef</p> <p>Frites au four</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Pommes bio</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule Bio)</p> <p>Rôti de boeuf VBF froid</p> <p>Brocolis Bio en persillade</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Compote fraîche pomme Bio biscuitée</p>	<p>Salade façon kachumbari (tomate, oignon, concombre)</p> <p>Emincé de de cuisse de poulet FR sauce façon yassa</p> <p>Riz IGP à la sénégalaise</p> <p>Saint Morêt Bio</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Pâté de campagne LR et cornichons</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC sauce aneth</p> <p>Epinars à la crème</p> <p>Edam Bio</p> <p>Cake au yaourt grecque à l'orange</p>
du lundi 20 au vendredi 24 mai		<p>Betteraves Bio vinaigrette à la framboise</p> <p>Gratin de Gnocchi à la provençale</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Oeuf dur sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc LR sauce madère</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte à la ciboulette</p> <p>Sauté de boeuf VBF Sauce dijonnaise</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Yaourt aromatisé (régional)</p>	<p>Carottes Bio râpées à la vinaigrette</p> <p>Poisson pané 100% filet MSC et citron</p> <p>Gratin de courge</p> <p>verre de lait Bio</p> <p>Biscuit roulé à la confiture de fraise</p>

Dessert cuisiné par nos chefs



Produit Labellisé



Produit BIO



Produit régional



Pêche durable



MENUS SCOLAIRES

lundi 27 mai au vendredi 21 juin



api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 27 au vendredi 31 mai	Concombre vinaigrette aux fines herbes Bolognaise de boeuf VBF Penne Bio Emmental râpé Liégeois vanille	Salade de pommes de terre Bio, maïs, vinaigrette persillée Rôti de dinde FR sauce aux olives Brocolis Bio persillés Pont l'Eveque AOP Melon	Macédoine de légumes Pavé de merlu MSC sauce au cumin Carottes Bio Vache qui rit Bio Gâteau au yaourt (farine Bio)	Tomates au vinaigre de xérés Tortilla de pommes de terre (oeufs MEA) Sauce provençale Cantal AOP Compote fraîche pomme Bio rhubarbe	Tartine de thon Sauté de porc VPF aigre doux Riz Bio Suisse sucré Fraises
du lundi 3 au vendredi 7 juin	Chou fleur vinaigrette à la coriandre Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella Fromage blanc sucré Nectarine	Melon Rôti de porc VF sauce charcutière Semoule Bio Camembert Bio Flan chocolat	Salade iceberg vinaigrette balsamique Lasagnes de boeuf VBF Gouda Bio Mousse au chocolat	Concombre CE2 sauce bulgare Sauté de dinde FR sauce colombo Riz Bio Tomme noire IGP Abricots	Cake du chef au chorizo Filet de colin MSC sauce citron Petits pois Brie régional Banane Bio
du lundi 10 au vendredi 14 juin	Tomates vinaigrette au pesto Aiguillettes de poulet sauce crème Carottes Bio à l'ail Saint Moret Bio Yaourt aux fruits régional	Radis et beurre Galette de blé, fromage et épinards Penne Bio Emmental râpé Compote pomme fraise	Haricots verts vinaigrette à l'échalote Chipolatas sauce au jus Purée fraîche de pommes de terre Pont l'Evêque AOP Fraises	Pâté de campagne LR et cornichons Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry Riz Bio Coulommiers Pastèque	Salade de perles, tomates, maïs vinaigrette Steak haché de boeuf VBF sauce provençale Courgettes Bio persillées Suisse sucré Cake aux fruits
du lundi 17 au vendredi 21 juin	Betteraves Bio fromage blancet ciboulette Poisson blanc MSC meunière et citron Ratatouille Tomme grise Banane Bio	Carottes Bio râpées vinaigrette au citron Omelette du chef (oeuf MAE) au fromage sauce ketchup du chef Pommes de terre rissolées Edam Nectarine	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Rôti de porc VPF froid sauce tartare (froid) Haricots verts persillés Camembert Compote fraîche pomme Bio griottes	Tomates vinaigrette à la ciboulette Steak haché de veau sauce aux olives Riz Bio Gouda Bio Flan vanille	Melon Wrap : poulet au curry et crudités Tortillas chips Yaourt sucré régional Cake du chef à la framboise (farine Bio)

Dessert cuisiné par nos chefs



Produit Labellisé



Produit BIO



Produit régional







Pêche durable





MENUS SCOLAIRES

lundi 24 juin au vendredi 5 juillet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 24 au vendredi 28 juin	Radis et beurre	Betteraves Bio vinaigrette	Cake à la tomate et au chèvre	Terrine de saumon mayonnaise au citron vert	Pastèque
	Saucisse de Francfort sauce tomate	Salade aux oeufs façon Piémontaise	Sauté de dinde FR sauce curcuma	Boulettes de boeuf VBF sauce aux herbes	Pavé de merlu MSC sauce aurore
	Semoule Bio		Haricots verts Bio	Macaroni Bio	Carottes au thym
	Carré de Ligueil	Gouda Bio	Cancoillotte IGP	Emmental râpé	Verre de lait Bio
	Yaourt aromatisé (régional)	Liégeois vanille	Pomme Bio	Abricots	Gâteau du chef au chocolat (Farine Bio)
du lundi 1 au vendredi 5 juillet	Melon	Tomates vinaigrette au basilic	Salade verte vinaigrette au cidre	Salade de betteraves	Tomates cerise
	Tajine de légumes aux pois chiches	Colin MSC sauce oseille	Chili con carne (boeuf VBF)	Raviolis	Blanc de dinde, mayonnaise
	Semoule Bio	Gratin de courgettes	Riz Bio		Chips
	Saint Nectaire	Suisse sucré	Saint Moret Bio		Camembert
	Nectarine	Gaufre de liège	Pêche	Compote de pomme	Cookie Bio
Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 	

