

Restaurant scolaire

MENU DE LA SEMAINE 31/03/25 au 04/04/25



LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Salade verte aux croûtons	Concombre à la vinaigrette	Tomates mozzarella	Œufs dur mayo	Macédoine de légumes
Cordon bleu	Lasagnes au fromage et aux épinards	Saumon sauce beurre blanc	Boulettes d'agneau	Sauté de veau marengo
Petit-pois		Riz	Courgettes à la crème	Gratin dauphinois
Yaourt brassé sucré	Liégeois vanille	Tarte au chocolat	Fromage	Fruit de saison
Biscuit			Fruit de saison	

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

Restaurant scolaire

MENU DE LA SEMAINE 07/04/25 au 11/04/25



LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Pamplemousse au sucre	Taboulé	Choux blancs râpés	Salade composée	Tapenade noire-pain grillé
Poulet rôti	Pané au fromage	Ravioli de bœuf sauce tomate	Filet de colin au curry	Boles de picolat
Frites	Jeunes carottes persillées		Beignets de chou-fleurs	Haricots blancs
Crème dessert au chocolat	Fromage	Compote - biscuit	Fromage	Petit-suisse aux fruits
	Fruit de saison		Donuts	Fruit de saison

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

Restaurant scolaire

MENU DE LA SEMAINE 14/04/25 au 18/04/25



LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Concombre à la crème	Mortadelle	Coleslaw	Iceberg
Paupiette de veau sauce champignons	Couscous végété	Pâtes de la mer	Emincé de bœuf stroganoff	Sauté de porc au caramel
Haricots beurre			Ratatouille	Riz
Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fromage	Liégeois au chocolat
Fruit de saison			Salade de fruits	

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

Restaurant scolaire

MENU DE LA SEMAINE 21/04/25 au 25/04/25



LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Férié	Piémontaise	Céleri rémoulade	Salade tex-mex	Pan con tomate
	Nuggets de blé	Rôti de dinde au jus	Blanquette de veau	Paëlla aux poissons
	Gratin de courgette	Julienne de légumes	Purée	
	Fromage	Fromage blanc aux brisures d'Oréo	Flamby	Fruit de saison
	Fruit de saison			

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

Restaurant scolaire

MENU DE LA SEMAINE 28/04/25 au 02/05/25



LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Rosette	Œufs durs -mayo	Salade verte au dès de mimolette	Férié	Carottes râpées
Filet meunière	Crousti végétal au fromage	Pâtes carbonara		Sauté de poulet aux champignons
Haricots verts	Petit-pois-carottes			Riz
Fromage	Yaourt à boire	Compote		Mousse au chocolat
Fruit de saison	Fruit de saison			

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

Restaurant scolaire

MENU DE LA SEMAINE 05/05/25 au 09/05/25



LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates	Pois chiche à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Férié	Bouillon de poule aux vermicelles
Saucisse	Tortellini 3 couleurs-gruyère	Escalope viennoise		Colin sauce citronnée
Frites		Poêlée méridionale		Printanière de légumes
Crème caramel	Fruit de saison	Fromage		Ile flottante
		Fruit de saison		Fruit de saison

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites