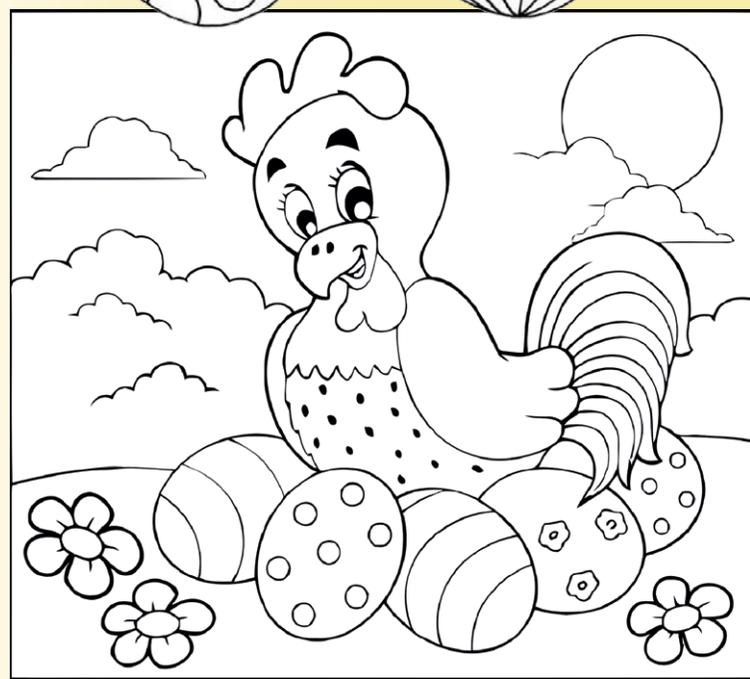
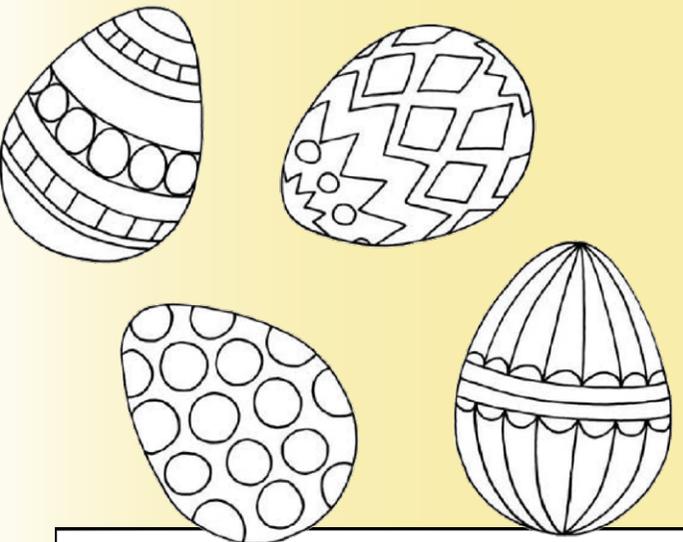
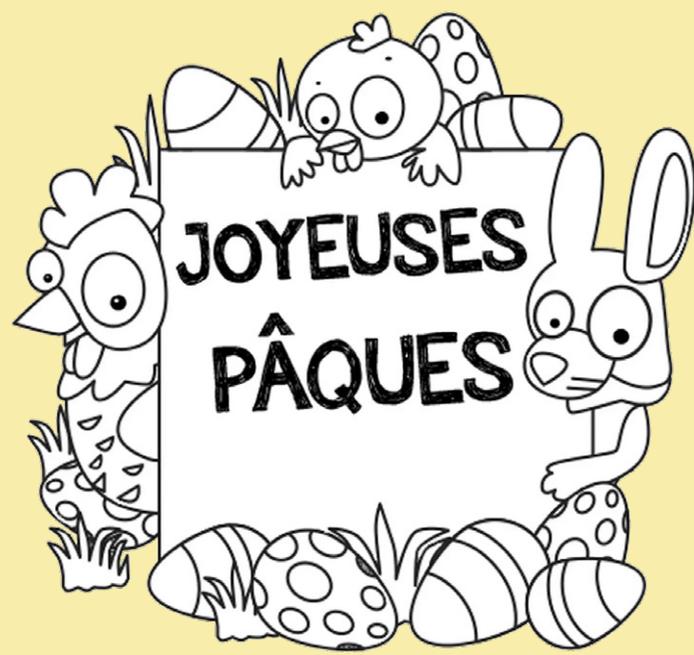


dessins à colorier



**Menus des
restaurants scolaires**

MARS-AVRIL 2024

SEMAINE DU 04 MARS AU 08 MARS 2024

LUNDI 04/03/2024	MARDI 05/03/2024	MERCREDI 06/03/2024	JEUDI 07/03/2024	VENDREDI 08/03/2024
Soupe épinards vache qui rit Betterave Bio et mimolette	Rôti de veau au curry	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange	Duo de chou vinaigrette Céleri remoulade	Pâtes à la bolognaise Bio
Filet de cabillaud sauce ciboulette	Semoule Bio Haricots beurre CE2	Jambalaya	Sauté de poulet LR sauce aux olives	
Pommes de terre	Cantal Mimolette		Petits pois carottes	Carré de l'Est Coulommiers
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Compote pommes banane Bio	Fromage blanc Bio + Topping de fruits rouges Fromage blanc Bio + miel	Fruit de saison Bio au choix
GÔUTER				
Pain de mie et confiture d'abricot, lait Fruit de saison	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse nature et sucre Compote de pomme

SEMAINE DU 11 MARS AU 15 MARS 2024

LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Pizza au fromage	Sauté de dinde LR sauce forestière	Potage Dubarry et fromage fondu	Salade d'endives CE2 Chou rouge et maïs	Sauté de veau aux oignons
Salade iceberg Bio	Butternuts Bio Pommes de terre persillées	Filet de colin sauce aurore	Chili con carne et riz Camarguais	Printanière de légumes
Petit moulé ail et fines herbes Brie	Saint Nectaire Edam	Torsades	Mousse au chocolat Bio Crème dessert vanille Bio	Fruit de saison Bio au choix
Ananas au sirop Pêches au sirop	Fruit de saison au choix	Fruit de saison		
GÔUTER				
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Gélifié vanille Jus de raisin	Pain de mie, confiture de fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

SEMAINE DU 18 MARS AU 22 MARS 2024

LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Soupe de champignons Poireaux vinaigrette	Salade Coleslaw (Chou blanc, carottes Bio, mayonnaise) Pomelos + sucre Bio	Rôti de boeuf sauce provençale	MENU MEDIEVAL  Ripaillés au temps Des chevaliers	Céleri aux raisins et gouda Salade verte Bio croûtons et gouda
Gnocchis crème de gorgonzola + râpé	Saucisse fumée Sp : Saucisse de volaille	Fondue de poireau Blé CE2		Poisson sauce crème
Fruit de saison au choix Bio	Purée Bio Chou vert Bio braisé	Vache qui rit		Gratin de courgettes Bio
	Petit suisse Bio + sucre Petit suisse Bio aromatisé	Salade de fruits frais		Muffin pépites de chocolat
GÔUTER				
Barre pâtissière Lait Compote de pomme	Pain et Beurre Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Pain au lait + Beurre Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit-suisse aux fruits Compote de pomme

L É G E N D E

 Agriculture raisonnée	 Label Rouge	 Haute Valeur Environnementale
 Indication Géographique Protégée	 Le Porc Français	 Certification Environnementale de niveau 2
 Volaille Française	 Plat végétarien	 Pêche Responsable
 Agriculture Biologique Europe	 Œufs Plein air	 Bleu Blanc Cœur
 Viande Bovine Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Région Ultrapériphérique
 Soupe du chef	 Dessert du chef	 Local

Les menus établis restent soumis aux aléas de production et de livraison des matières premières

SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS 2024

LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Carottes Bio râpées au citron Radis et beurre	Fricassée de saumon sauce Dieppoise	Escalope de dinde LR au jus	Chou blanc Bio vinaigrette Salade d'endives CE2 vinaigrette	Soupe de poireaux CE2 et fromage fondu Salade de cœur de palmier
Paleron de boeuf sauce tomate	Epinards Bio au jus Riz Bio pilaf	Semoule Bio Carottes Bio au jus	Paupiette de veau sauce paprika	Parmentier de poisson
Chou fleur CE2 en gratin	Emmental Mimolette	Coulommiers	Haricots beurre CE2 persillés Farfalles Bio	
Riz au lait Bio Semoule au lait	Fruit de saison au choix Bio	Fondant au chocolat	Flan nappé caramel Flan vanille	Fruit de saison au choix
GÔUTER				
Pain et Samos Gélifié chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit-suisse nature + sucre Fruit de saison	Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Madeleines Yaourt nature + sucre Fruit de saison

SEMAINE DU 01 AVRIL AU 05 AVRIL 2024

LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
FÉRIÉ	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Concombre Bio vinaigrette Champignons crème ciboulette	Radis et beurre	Repas de Pâques Poulet rôti LR	Céleri Bio aux noix et tomme grise Salade verte Bio au gouda
	Lentilles / pois chiches et Boulgour Bio	Rôti de veau au jus	Pommes rissolées	Filet de lieu sauce tandoori
	Yaourt vanille de la ferme de Viltain	Purée de carottes Bio	Tomme noire Saint Nectaire	Haricots verts CE2 à l'ail
		Abricots au sirop	Fruit de saison Bio au choix	Flan pâtissier
	GÔUTER			
	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme



SEMAINE DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024

LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
Chipolatas LR Sp : Saucisse de volaille	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Céleri remoulade façon mimosa Salade Aïda (Laitue, œuf, artichaut)	Salade verte + maïs	Rôti de veau au jus	Concombre Bio au fromage frais et menthe Tomate vinaigrette
Purée de pommes de terre	Macaroni Bio au pesto de brocolis	Sauté de poulet LR sauce printanière	Riz Bio aux légumes	Filet de merlu sauce estragon
Camembert Munster		Petits pois carottes Bio	Buche de chèvre Carré de l'Est	Haricots verts Bio persillées
Fruit de saison Bio au choix	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Yaourt Bio aromatisé	Fruit de saison au choix	Donuts
GÔUTER				
Pain et Samos Gélifié chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petits suisses + sucre Fruit de saison	Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Madeleines Yaourt nature + sucre Fruit de saison