

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
FERIE	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
	Œuf mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Pizza royale ¹⁻²	Mélange de crudités ¹⁻²⁻¹² Ou Carottes râpées ¹²	Tomates & billes de mozzarella ² Ou Salade de mâche au fromage ²⁻¹²	
	Boulettes d'agneau en sauce ¹⁻⁹ Pommes rissolées	Escalope de poulet à la forestière ²⁻³⁻⁵ Haricots verts Bio	Penne à la bolognaise végétale ¹⁻²	Filet de merlan pané ¹⁻⁴ Poêlée rustique Ou Rôti filet de dinde ³ Flageolets cuisinés	
	P'tit Louis ²	Samos ²	Gouda Bio ²	Fraidou ²	
	Dessert de Pâques ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Purée pomme abricot Ou Fruits au sirop léger	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Salade coleslaw ³⁻¹²	Rosette beurre ²⁻⁹	Laitue aux croutons & dès de fromage ¹⁻²⁻¹²	Radis rondelles beurre ²	Taboulé ¹	
Escalope de poulet panée aux corn flakes ¹ Petits pois cuisinés aux lardons	Courgette farcie ¹⁻²⁻³⁻⁹ Riz	Echine de porc ²⁻³⁻⁵ Carottes vichy ²	Rôti de veau au jus ¹⁻³ Gnocchis ¹⁻²	Colin persillé ⁴ Purée de chou-fleur ²	
Bonbel ²	Camembert ²	Vache qui rit Bio ²	Edam ²	Yaourt à la grecque ²	
Coupelle mont blanc chocolat ²	Fruit Bio	Poire williams au sirop léger	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹²	Tomates cerises & feta ²	Jambon blanc & cornichons ⁵⁻¹²	Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Salade de mâche & maïs ¹²	
Raviolis au bœuf gratiné ¹⁻²⁻¹⁰	Noix de jambon mariné thym romarin Beignets de légumes ¹	Joue de bœuf en sauce ¹⁻⁵ Semoule ¹	Emincé de dinde au paprika ³⁻⁵ Haricots verts extra-fins	Filet de hoki à la provençale ⁴ Riz	
Kiri ²	Cœur de dame ²	Yaourt à la fraise Bio ²	P'tit roulé ²	Cantal ²	
Fruit Bio	Riz au lait saveur vanille ²	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote pomme banane	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Salade de concombre à la grecque ²⁻¹² Ou Salade d'avocat ¹²	Salade de haricots verts & thon ⁴⁻¹² Ou Salade de haricots rouges & maïs ¹²	Crêpe jambon fromage ¹⁻²⁻³	Salade catalane ³⁻¹² Ou Céleri rémoulade ³⁻¹⁰⁻¹²	Carottes râpées & citron ¹² Ou Tomates cerises	
Omelette de pommes de terre ³ Jeunes carottes ² Ou Haricots beurre en persillade	Sauté de veau marengo ¹⁻³⁻⁵ Ou Colin bordelaise ¹⁻⁴ Pommes rissolées	Rôti de porc au jus ²⁻³⁻⁵ Petits pois cuisinés	Cuisse de poulet fermier ¹⁰ Ratatouille & riz	Merlu façon blanquette ²⁻⁴⁻⁵ Coquillettes ¹⁻² Ou Rôti de dinde ³ Gratin de courgettes pommes de terre ²⁻¹²	
Fromage blanc sucré Bio ²	Saint-Paulin ²	Port salut ²	Mimolette ²	Comté ²	
Mini beignets chocolat noisettes ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹ Ou Mini beignets à la pomme 1-2-3	Fruit Bio	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Oreillons de pêche Ou Compote à la poire	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

Menus semaine 18
Du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	FERIE	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Salade piémontaise ³⁻¹² Ou Betteraves & ½ œuf dur ³⁻¹²	Salade iceberg, maïs & olives ¹² Ou ½ pomelos sucre		Salade de tomates sauce Caesar ²⁻³⁻⁴ Ou Salade de feuilles de chêne aux croûtons ¹⁻¹²	Taboulé ¹ Ou Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹²	
Pizza au fromage ¹⁻² Poêlée villageoise Ou Légumes au pesto	Gratin de crozets au jambon ¹⁻²⁻³		Rosbeef ¹ Purée de patate douce ² Ou Cabillaud persillé ⁴ Ebly aux légumes ¹⁻¹⁰	Saumon au citron ⁴ Haricots verts Bio Ou Longe de porc ²⁻³⁻⁵ Lentilles	
Petit chamois d'or ²	Croc'lait ²		Saint-moret ²	Petit suisse sucré ²	
Fruit Bio	Ananas Ou Purée de pommes		Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu