

Menus semaine 17
Du 21 avril au 25 avril 2025

UNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
FERIE	Pain ¹	Pain ¹	PIQUE-NIQUE	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 dur mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Tomates cerises ¹²		Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹²	
	Boulette d'agneau en sauce ¹⁻³⁻⁹ Pommes rissolées	Rosbeef ¹ Gnocchis gratinés ¹⁻²		Penne à la bolognaise au thon ¹⁻²⁻⁴	
	P'tit Louis ²	Fraidou ²		Comté ²	
	Gâteau au chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote à la fraise		Fruit de saison	

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	FERIE	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfités ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Salade coleslaw ³⁻¹² Ou Salade de tomate ¹²	Feuilleté au fromage ¹⁻² Ou Crêpe à l'emmental ¹⁻²⁻³	Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹²		Pizza royale ¹⁻² Ou Mini croque-monsieur ¹⁻²	
Cordon bleu au comté AOP ¹⁻² Haricots verts Bio persillés Ou Croquette de poisson ail et fines herbes ¹⁻⁴ Ratatouille	Galette de lentilles à la sauce tomate ¹ Riz	Escalope de poulet à la crème ²⁻³ Beignets de légumes ¹⁻²		Filet de colin en persillade ⁴ Poêlée du marché Ou Rôti de dinde ³ Petits pois aux oignons	
Cantal ²	Croc'lait ²	Emmental Bio ²		Yaourt aux fruits rouges ²	
Beignet chocolat noisette ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹ Ou Beignet à la pomme ¹⁻³	Fruit de saison	Banane chocolat ²		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	FERIE	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
Tomates cerises et maïs ¹² Ou Salade à la grecque ²⁻¹²	Rosette beurre ²⁻⁹ Ou Pâté de campagne ³	Salade de haricots verts & pommes de terre ¹²		Carottes râpées à la feta ²⁻¹² Ou Salade de concombre à l'huile d'olive ¹²	
Omelette au fromage ²⁻³ Pommes de terre vapeur	Bœuf braisé ¹⁻⁵ Jeunes carottes Ou Filet de hoki sauce ciboulette ²⁻⁴⁻⁵ Légumes du soleil au pesto	Colombo de poulet ²⁻³⁻¹² Riz Bio		Merlu façon blanquette ²⁻⁴⁻⁵ Coquillettes ¹⁻² Ou Echine de porc ²⁻³⁻⁵ Écrasé de pomme de terre ²	
Petit suisse sucré ²	Edam ²	Samos ²		Bonbel ²	
Fruit Bio	Flamby ² Ou Mousse au chocolat Bio ²	Fruit de saison		Compote de poire Ou Dés de fruits	

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 strasbourgeoise ³⁻¹² Ou Salade romana ¹⁻²⁻³	Salade vertes & croustons ¹⁻¹² Ou Radis au beurre ²	Surimi sur lit de salade ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹²	Salade de tomates en vinaigrette ¹² Ou Salade de mâche, tomates & parmesan ²⁻¹²	Crêpe jambon emmental ¹⁻²⁻³ Ou Accras de morue & citron ¹⁻⁴	
Rôti de veau au jus ¹⁻³ Petits pois à la paysanne ² Ou Poisson à la bordelaise ¹⁻⁴ Flageolets	Tortelloni tomate mozzarella Bio ¹⁻²⁻³	Steak haché Poêlée lyonnaise ²⁻¹⁰	Rougail de saucisse Potatoes	Pavé de saumon au citron ⁴ Gratin de courgettes ¹⁻² Ou Tomate farcie ¹ Riz	
Port salut ²	Mimolette ²	Emmental ²	Carré frais Bio ²	Yaourt Bio vanille ²	
Fruit de saison	Compote de pommes Bio Ou Oreillons de pêche	Petit filou au chocolat ²⁻⁹	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)
Taboulé à l'orientale ¹ Ou Salade de mini farfalles ¹⁻²⁻³⁻¹²	Concombre en vinaigrette ¹² Ou Carottes râpées ¹²	Pâté en crouste ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Salade de tomates au maïs ¹² Ou Pamplemousse & sucre	Betteraves & ½ œuf dur ³⁻¹² Ou Asperge mimosa ³⁻¹²	
Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Mélange de haricots verts & pomme de terre Ou Ratatouille	Gratin de crozets au jambon ¹⁻²	Rôti de dinde ³ Mélange de carottes jaunes et oranges	Sauté d'agneau aux légumes ¹⁻³⁻⁵⁻¹⁰ Pommes vapeur Ou Dos de colin à la catalane ⁴ Mélange de céréales bio ¹⁻⁹	Cabillaud à l'huile d'olive ⁴ Purée de patate douce ² Ou Paupiette de veau ¹⁻³⁻⁹ Haricots blancs	
Babybel ²	Vache qui rit ²	Leerdammer ²	Brie ²	Fromage blanc aux fruits ²	
Fruit de saison	Compote pomme abricot Ou Tranches d'ananas	Fruit Bio	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