

# Menu restauration scolaire

A tous les repas, le pain est bio

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 5 au 9 mars

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de pâtes au surimi Duo de haricots rouges et maïs  Aiguillettes de volaille au curry <b>Poêlée de légumes</b>  Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Carottes râpées vinaigrette Tomates ciboulette  Brandade de poisson avec <b>purée</b> et fromage râpé  Banane	Potage et fromage râpé  Sauté de porc à la provençale S/p: Sauté de volaille à la provençale <b>Haricots verts persillés</b>  Gâteau Acapulco	Crêpe au fromage Quiche lorraine  Roti de bœuf et ketchup <b>Choux fleurs sauce blanche</b>  <b>Fruit de proximité</b>	Salade verte vinaigrette Radis beurre  Pavé de poisson sauce aurore Poêlée de céréales <b>semi bio</b>  Samos Petit moulé ail et fines herbes

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 12 au 16 mars

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Tomates aux herbes Céleri rémoulade  Boulettes de bœuf au paprika <b>Courgettes au gratin</b>  Oranges Kiwis	Pâté de foie et cornichons Galantine de volaille et cornichons  Filet de hoki sauce estragon <b>Boulgour</b>  Saint Paulin Tomme blanche	Endives aux dés d'emmental  Bœuf bourguignon <b>Purée de potiron</b>  Pommes au four	Concombres à la martiniquaise  Colombo de volaille <b>Riz créole</b>  Cake à la noix de coco	Salade piémontaise Salade de pâtes  Dos de colin sauce citron <b>Carottes persillées</b>  Petits suisses sucrés Petits suisses fruités

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 19 au 23 mars

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Potage et fromage râpé  Chipolatas S/p : saucisse de volaille <b>Haricots blancs à la tomate</b>  <b>Fruit de proximité</b>	Salade iceberg Salade coleslaw  Sauté de bœuf forestier <b>Duo de brocolis et pommes de terre</b>  Camembert Carré	Salade de blé  Cuisse de poulet rôti <b>Ratatouille</b>  Lait gélifié arôme vanille	Maquereau à la tomate Sardine et beurre  Bolognaise <b>Coquillettes</b> et fromage râpé  Kiwis Ananas	Carottes râpées au citron Demi-pomelos et sucre  Fileté de poisson sauce crevettes <b>Epinards à la crème</b>  Gaufres au chocolat Gaufres liégeoises

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 26 au 30 mars

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Radis beurre Macédoine vinaigrette  Steak haché <b>Poêlée de légumes</b>  Coulommiers Brie	Betteraves vinaigrette Champignons à la grecque  Sauté de porc façon grand-mère S/p : Sauté de volaille façon grand-mère <b>Lentilles à l'ancienne</b>  Fromage blanc fruité Yaourt nature sucré	Concombres tzatzikis  Cassolette de poisson à la Bretonne <b>Riz pilaf</b>  Poires	Tarte au fromage Quiche lorraine  Sauté d'agneau façon niçoise <b>Haricots verts</b>  Bananes	Chou rouge aux pommes Salade iceberg  Pavé de poisson sauce curry <b>Frites</b>  Fromage blanc à la crème de marrons Fromage blanc à la confiture

# Menu restauration scolaire

A tous les repas, le pain est bio

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 2 au 6 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de pâtes Duo de haricots rouges et maïs Filet de lieu à l'ananas Salsifis persillés Fromage blanc sucré Petits suisses fruités	Tomates mozzarella Carottes râpées à l'orange Jambon blanc S/p : Jambon de dinde Purée de pommes de terre Oranges Kiwis	Potage et fromage râpé Rôti de bœuf et ketchup Ragoût de légumes provençale Gâteau marbré	Céleri vinaigrette Demi pomelos et sucre Paëlla au poulet avec riz bio Liégeois vanille et caramel Liégeois au chocolat	Taboulé Salade de blé Beignets de poisson sauce tartare Choux fleurs persillés Fruit de proximité

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 9 au 13 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>FÉRIÉ</b>	Salade de pommes de terre ciboulette Salade de pois chiches à l'indienne Aiguillette de volaille sauce mexicaine Brocolis Saint bricet Vache Grosjean	Galantine de volaille Sauté de porc aux pruneaux S/p: Sauté de volaille aux pruneaux Coquillettes et fromage râpé Ananas	Salade finlandaise Sauté d'agneau au jus Duo de flageolets et haricots verts Pâtisserie de Pâques	Salade coleslaw Radis beurre Filet de flétan sauce normande Pommes vapeur Brie Bûche mi-chèvre

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 16 au 20 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de tomates Marmite de poisson Riz et julienne de légumes Fromage type mimolette	Betteraves vinaigrette Steak haché et ketchup Tortis et fromage râpé Poires	Quiche lorraine S/p : Tarte aux légumes Rôti de veau sauce Bercy Courgettes persillées Fruit de proximité	Céleri rémoulade Sauté de porc au thym S/p : Sauté de dinde au thym Boulgour Mousse au chocolat	Salade iceberg Paupiette de saumon sauce oseille Haricots beurre à la tomate Yaourt aromatisé

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 23 au 27 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Demi-pomelos et sucre Mat : jus d'orange Emincé de bœuf aux oignons Purée de Crécy Fromage blanc sucré	Salade soissonnaise Filet de hoki au citron Ratatouille Bananes	Concombres sauce bulgare Carbonnara de dinde Coquillettes Lait gélifié arôme vanille	Salade du Far West Boulettes de bœuf sauce grecque Petits pois Petits suisses sucrés	Œufs durs mayonnaise Dos de colin bonne femme Blé Kiwis

# Menu restauration scolaire

A tous les repas, le pain est bio

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 30 avril au 4 mai

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Betteraves vinaigrette Choux fleurs sauce tartare Steak haché et ketchup Purée de pommes de terre Orange	<b>FÉRIÉ</b>	Friand au fromage Sauté de volaille à la provençale Haricots verts à l'ail Fruit	Tomates mozzarella Salade au surimi Choucroute de la mer Légumes choucroute avec pommes vapeur Ile flottante	Carottes râpées à l'orange Demi-pomelos et sucre Rôti de bœuf mayonnaise Coquillettes et fromage râpé Brie

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 7 au 11 mai

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Radis beurre Salade coleslaw Sauté de bœuf aux olives Haricots beurre Kiri Chanteneige	<b>FÉRIÉ</b>	Chou blanc au miel Cheesburger Potatoes Ananas au sirop et biscuits	Salade de pâtes au curry Salade de pommes de terre au thon Sauté de dinde sauce chasseur Gratin de choux fleurs Fruit	Salade de concombres tzatzikis Salade mêlée et dés d'emmental Dos de colin sauce citronnée Haricots blancs à la tomate Faisselle et confiture Faisselle et miel

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 14 au 18 mai

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de betteraves et tomates Salade printanière Couscous poulet Semoule couscous Pommes	Melon Hachis du potager avec purée Crème au chocolat Crème dessert à la vanille	Salade de pommes de terre et ciboulette Jambon blanc S/p : Jambon de dinde Carottes au cumin Fromage type mimolette	<b>FÉRIÉ</b>	Salade grecque Salade iceberg Filet de hoki à la crème Ratatouille Petits suisses fruités Fromage blanc sucré

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 21 au 25 mai

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Céleri rémoulade Salade de pois chiches Cordon bleu et ketchup Ragoût de légumes à la Provençale Coulommiers Camembert	Betteraves vinaigrette Cœurs d'artichauts Sauté de porc à l'ananas S/p : Sauté de volaille à l'ananas Riz Petits suisses sucrés Petits suisses fruités	Salade antillaise Filet de hoki sauce citron Brocolis Compote pommes fraises et son biscuit	Tarte aux légumes Croisillon au fromage Gigot d'agneau au thym Lentilles et carottes Fruits	Pastèque Filet de poisson sauce crème Epinards à la crème Liégeois au chocolat Liégeois vanille et caramel

produit de proximité (sous réserve de changements émis par nos fournisseurs)

du 28 mai au 1<sup>er</sup> juin

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
FÉRIÉ	Œufs mayonnaise Poulet rôti Ratatouille Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Concombres vinaigrette Steak haché au jus Haricots beurre à la tomate Bûche mi-chèvre	Carottes râpées Betteraves crues râpées vinaigrette Sauté de porc sauce basquaise S/p : Sauté de volaille sauce basquaise Pommes noisettes Clafoutis maison	Salade de pâtes au curry Salade de pommes de terre ciboulette Beignets de poissons au citron Gratin provençal Fruit de proximité

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction de l'arrivage des produits tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les produits de l'agriculture biologique sont en **vert**. Les produits du terroir sont en **bleu**.