



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2023-2024

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Velouté de légumes ~ Paupiette de veau forestière Farfalles ~ Camembert ~ Cocktail de fruits	Carottes râpées ~ Sauté de volaille BIO sauce champignons Purée de pommes de terre ~ Emmental ~ Fruit frais BIO	Œuf dur et dosette mayonnaise ~ Pignons de poulet tex mex Légumes tajine ~ Mimolette ~ Beignet fourré	Saucisson à l'ail ~ Colombo de porc Riz ~ Edam ~ Compote de poires
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Salade basque ~ Escalope de volaille normande Haricots beurre ~ Bûchette de chèvre ~ Yaourt aux fruits	Tomates ~ Haché au bœuf sauce poivre Frites au four ~ Galette bretonne ~ Yaourt sucré	Betteraves BIO nature ~ Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre ~ Brie pointe BIO ~ Pêche au sirop	Pamplemousse et dosette de sucre ~ Rôti de porc à la moutarde Lentilles cuisinées ~ Vache qui rit ~ Gâteau aux pommes
Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
	Salade de pâtes aux légumes ~ Saucisse de Toulouse Petits pois ~ Cantafrais ~ Yaourt velouté aux fruits	Carottes râpées à l'orange ~ Palette de porc madras Pommes noisette ~ Gouda ~ Moelleux au chocolat Pâques	Pommes de terre façon piémontaise ~ Pavé de poisson blanc sauce crustacé Ratatouille ~ Cœur de Neufchâtel AOP ~ Novly chocolat



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2023-2024

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
Cervelas nature ~ Rôti de dinde à l'estragon Haricots blancs à la tomate ~ Camembert ~ Crème dessert à la vanille	Œuf dur mayonnaise ~ Pignons de poulet basquaise Printanière de légumes ~ Gouda ~ Fruit frais	Carottes râpées nature BIO ~ Escalope de volaille panée BIO et ketchup Tortis BIO ~ Bûchette de chèvre BIO ~ Yaourt vanille BIO	Salade de riz poivrons maïs tomate concombres ~ Brandade de poisson (plat complet) ~ Kiri crème ~ Fruit frais
Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
Betteraves ~ Palet végétarien montagnard Pommes de terre quartiers (local) ~ Mimolette ~ Yaourt sucré	Salade de pommes de terre tomates œufs sauce tartare ~ Omelette BIO nature Purée de carottes BIO ~ Petit suisse sucré ~ Fruit frais BIO	Tomates ~ Bouchée de la mer Salade verte ~ Brie pointe ~ Flan nappé caramel	Pâté de campagne nature ~ Dos de colin sauce safranée Brocolis ~ Tomme blanche ~ Donut's
VACANCES DE PAQUES			
Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Radis beurre ~ Lasagnes bolognaises ~ Mimolette ~ Crème dessert chocolat	Carottes râpées ~ Nuggets de blé Petits pois carottes ~ Carré Liqueil ~ Semoule au lait	ASCENSION	Pâté de campagne nature ~ Dos de colin velouté petits légumes Purée de pommes de terre ~ Brie pointe ~ Gaufre nature



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2023-2024

Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Salami ~ Curry de porc Blé pilaf ~ Rondelé ~ Yaourt velouté aux fruits	Macédoine mayonnaise au thon ~ Pavé de poisson blanc sauce thym cirton Semoule BIO ~ Tomme grise BIO ~ Crème dessert chocolat BIO	Cœurs de palmier maïs et tomates ~ Tarte à l'italienne Purée de pommes de terre ~ Emmental ~ Cake miel et amandes	Pâté de campagne nature ~ Pilons de poulet basquaise Beignets de choux fleurs ~ Cantadou ~ Fruit frais