

























# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine 10 au 14 mars 2025

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Salade de pommes de terre bio ravigote 	Céleri bio rémoulade 	Salade de haricots beurre en vinaigrette	Salade coleslaw bio 
Colin MSC sauce citron 	Pâtes bio 	Haut de cuisse de poulet rôti	Boulettes de soja sauce paprika
Chou fleur label CE2 béchamel 	à la carbonara	Frites au four et ketchup	Printanière de légumes HVE 
Fromage de chèvre local 	Emmental râpé bio 	Maasdam bio 	Camembert
Poire HVE 	Cocktail de fruits au sirop	Banane bio 	Compote de pomme bio 

# Menus de la Restauration Scolaire






## Semaine du 17 au 21 mars 2025

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b> </p> <p>Curry de patate douce</p> <p>Riz créole</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage de potiron</p> <p><b>Sauté de porc BBC sauce au thym</b> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Suisse sucré</p> <p><b>Pomme HVE</b> </p>	<p><b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b> </p> <p>Roti de dinde sauce aux épices espagnoles</p> <p><b>Haricots verts persillés label CE2</b> </p> <p><b>Cantal AOP</b> </p> <p>Ananas frais / Orange</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><b>Poisson meunière MSC et citron</b> </p> <p><b>Epinards CE2 à la béchamel</b> </p> <p><b>Pont l'Evêque AOP</b> </p> <p>Flan parisien cuisiné par nos chefs</p>



# Menus de la Restauration Scolaire











## Semaine du 24 au 28 mars 2025

lundi 24 mars		mardi 25 mars		Alsace jeudi 27 mars		vendredi 28 mars	
Batavia et sa vinaigrette		<b>Carottes râpées bio</b> vinaigrette 		<b>Bretzel et sirop de grenadine</b>		Radis longs au beurre	
Brandade de		Paupiette au veau sauce kebab		<b>Choucroute garnie</b>		<b>Dahl de lentilles bio</b> 	
<b>colin MSC</b> 		<b>Printanière de légumes CE2</b> 		<b>(au porc)</b>		<b>Riz bio</b> 	
Carré de Liguail		Petit moulé ail et fines herbes		<b>Munster AOP</b> 		<b>Vache qui rit bio</b> 	
<b>Pomme HVE</b> 		<b>Poire HVE</b> 		<b>Gâteau aux épices</b>		Liégeois vanille	












# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
<b>Betteraves bio vinaigrette</b> 	Saucisson à l'ail	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre au maïs et tomates
Emincé de filet de poulet à l'indienne	<b>Colin MSC sauce crevettes</b> 	Nuggets de poulet	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
<b>Petits pois HVE</b> 	<b>Tortis bio au beurre</b> 	<b>Haricots verts label CE2 persillés</b> 	Batavia et vinaigrette
<b>Chanteneige bio</b> 	<b>Emmental râpé bio</b> 	<b>Tomme noire IGP</b> 	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	Orange	<b>Banane bio</b> 	<b>Ananas frais / Pomme HVE</b> 











# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 7 au 11 avril 2025

lundi 07 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Salade de lentilles aux lardons	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> 	<b>Macédoine de légumes CE2 mayonnaise</b> 	<b>Chou fleur crème CE2 ciboulette</b> 
Roti de boeuf froid	Haut de cuisse de poulet rôti	<b>Sauté de porc BBC à la moutarde</b> 	<b>Poisson pané MSC et citron</b> 
<b>Carottes CE2 persillées</b> 	Frites au four et ketchup	<b>Semoule bio à l'huile d'olive</b> 	<b>Riz créole bio</b> 
<b>Verre de lait bio</b> 	Buche de lait mélangé	<b>Yaourt nature sucré bio</b> 	Emmental
Gâteau au chocolat façon blonde	Milkshake	Orange	<b>Banane bio</b> 

# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 14 au 18 avril 2025

Lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
<p><b>Céleri local rémoulade</b> </p> <p><b>Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives</b> </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau au yaourt maison</p>	<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> </p> <p>Gratin de gnocchis de pommes de terre, tomates et mozzarella</p> <p><b>Biscuit bio</b> </p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p><b>Salade de blé bio carnaval</b> </p> <p>Boulettes au boeuf sauce tomate</p> <p><b>Haricots verts bio persillés</b> </p> <p><b>Yaourt nature sucré bio</b> </p> <p><b>Pomme HVE</b> </p>	<p><b>Concombre HVE à la crème</b> </p> <p>Emincé de volaille sauce curcuma</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>Emmental bio</b> </p> <p>Fromage blanc sucré</p>