
























RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 30 mars	MENU VEGETARIEN	mer 01 avr	jeu 02 avr	MENU DE PÂQUES
Médailon surimi mayonnaise	Radis beurre	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette
Jambon de dinde froid	Pizza au fromage (Plat complet)	Filet de poulet nature	Dos de colin sauce armoricaine	Sauté d'agneau crème d'ail
ou Beignets de calamars			Saucisse grillée	
Purée de pommes de terre	Salade verte	Epinards branche HVE à la crème	Pâtes	Pommes noisettes
 Bûchette de chèvre BIO	 Chanteneige BIO	 Camembert BIO	Carré d'as ail et fines herbes	Carré ligueil
Cocktail de fruits coupelle	Crème dessert caramel	Liégeois vanille	Banane RUP	Crumble aux fruits
lun 06 avr	mar 07 avr	mer 08 avr	MENU VEGETARIEN	ven 10 avr
LUNDI DE PÂQUES	Macédoine mayonnaise	Julienne de Betteraves vinaigrette	Salade de flageolets échalotes	Chou blanc HVE au fromage
	Brandade de poisson / Salade verte	Aiguillettes de volaille à la crème	Aiguillettes de blé panées	Moussaka VBF (avec salade)
	ou Carbonara HVE avec pâtes			Pavé de poisson MSC à l'emmental / Carottes
	Petit suisse nature	 Camembert BIO	Tartare nature	 Saint paulin BIO
	Eclair au chocolat	 Yaourt fruits mixés pêche BIO	Orange	 Compote de pommes BIO
VACANCES DE PÂQUES				
lun 13 avr	mar 14 avr	MENU VEGETARIEN	jeu 16 avr	ven 17 avr
Salade de pâtes fromage tomate vinaigrette	Betteraves HVE vinaigrette	Radis HVE et beurre	Salade de riz mexicaine	Salade de pomme de terre, tomate, ciboulette sauce tartare
Croustillant fromager	Pilon de poulet au jus	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage (plat complet)	 Steak haché BIO	Dos de colin MSC sauce citron
Haricots beurre HVE	Pommes rostis		Courgettes provençale	Pâtes
Bûchette de chèvre	 Yaourt nature BIO	 Emmental BIO	 Chanteneige BIO	 Saint paulin BIO
Banane RUP	 Kiwi BIO	 Yaourt aromatisé BIO	 Poire BIO	Brownie
lun 20 avr	mar 21 avr	MENU VEGETARIEN	jeu 23 avr	ven 24 avr
 rottes râpées BIO vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pâtes vinaigrette, mozzarella et pesto	Taboulé	Œuf dur mayonnaise
Filet de poisson meunière nature	Poulet rôti au jus	Saucisses knack végétale	Blanquette de veau	Paëlla végétarienne (plat complet)
Pommes persillées	Frites au four	 Gratin de choux fleurs BIO	Carottes à la crème	
 Camembert BIO	 Chanteneige BIO	Biscuit Palmito	 Camembert BIO	 Gouda BIO
Cocktail de fruits coupelle	 Flan nappé caramel BIO	Petit suisse nature	 Orange BIO	Tarte aux pommes

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU A THEME

HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appellation Origine Protégée
IGP: Indication Géographique Protégée
RUP: Région Ultra-Périphérique