

Repas de Pâques

Lundi 01 avril	Mardi 02 avril	Mercredi 03 avril	Jeudi 04 avril	Vendredi 05 avril
FERIE	Raviolis aux légumes Emmental Bio Purée de pommes Bio Petits beurre	Potage de potiron Saucisse chipolata / Gnocchis Bio sauce tomate Petits pois Bio Bûche mi-chèvre Fruit Bio	Salade verte Bio vinaigrette Sauté de veau IGP à l'ancienne / Fileté de hoki MSC à l'ancienne Purée (pdt Bio) Ile flottante Lapin au chocolat	Rillettes de thon maison Lentilles Bio mijotées Carottes Bio persillées Yaourt entier Bio Fruit
Lundi 08 avril	Mardi 09 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
Fileté de hoki MSC sauce verte Riz de Camargue Bio Bûche mi-chèvre Purée de pommes Bio	Cake au fromage maison Jambon blanc / Œuf dur Bio Ecrasé de brocolis Petit suisse aromatisé Fruit RUP	Concombres vinaigrette Gratin de légumes aux noix de cajou Cœur de blé Bio Emmental râpé Yaourt à la fraise Bio	Curry de pois chiches Bio Semoule de petit épeautre Bio Tomme blanche Fruit Bio	Salade verte et emmental Bœuf haché Bio à la tomate / Thon à la tomate Haricots verts Bio Gâteau aux amandes maison
Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
Blanquette de haricots blancs Coquillettes Bio Yaourt entier Bio Fruit	Carottes Bio râpées Quenelles Bio à la tomate Petits pois Bio Saint-Morêt Purée de pommes Bio	Crème de maïs Bio Cordon bleu / Rösti aux légumes Epinards Bio béchamel Camembert Fruit RUP	Radis beurre Sauté de bœuf LR aux cacahuètes / Fileté de poisson MSC grillé Gratin de butternut Bio Crème au chocolat maison Sablé de retz	Chou-fleur mayonnaise Bio Dauphinois de poisson MSC (gratin pdt poisson) Edam Fruit
Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
Salade verte Omelette Bio Tajine de carottes Bio Petit moulé Moelleux au chocolat	Rôti de dinde au jus / Bouchées blé épinard fromage Purée (pdt Bio) Coulommiers Fruit	Tartine au fromage ail et fines herbes Filet de colin MSC sauce moutarde Panais persillés Petit fromage blanc aromatisé Fruit Bio	Boulettes de veau à la crème / Fileté de hoki MSC à la crème Riz de Camargue Bio Bûche du Pilat Purée de pommes Bio	Taboulé Bio Lentilles Bio à la tomate Beignets de courgettes Carré frais Fruit RUP
Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 01 mai	Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
Poisson MSC pané Petits pois Bio Petits suisses aromatisés Fruit RUP	Salade verte Bœuf haché Bio bolognaise Tortis Bio Emmental râpé Cocktail de fruits	FERIE	Boulettes de pois chiches Bio et ketchup Curry de maïs Bio Haricots verts Bio Camembert Fruit Bio	Carottes Bio râpées Jambon blanc / Omelette Bio Pommes rôtis Fromage blanc

Signalétique



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit labellisé :

- MSC : pêche durable
- LR : Label Rouge
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- RUP : Région Ultra Périphérique



Informations

Origine des viandes : France

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances : consultez la liste des allergènes.

Ces menus et informations sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des aléas.

Calendrier scolaire

Vacances scolaires du 22 Avril au 3 Mai 2024