

MENUS SCOLAIRE

du lundi 31 mars au vendredi 18 avril



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025	<p>SALADE DE LENTILLES BIO & VINAIGRETTE ÉCHALOTE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>SALADE ARLEQUIN (CÉLÉRI, CAROTTE, MAIS) & VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>COLIN MSC THYM & CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GAUFRE FANTAISIE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>GALETTES VÉGÉTARIENNE MAISON</p> <p>RATATOUILLE MAISO</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE COCKTAIL</p> <p>PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHI - ÉPINARDS & RICOTTA</p> <p>CANCOILLOTTE A L'AIL IGP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO RHUBARBE</p>
du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CITRON</p> <p>SAUTÉ DE POULET FR SAUCE COLOMBO</p> <p>RIZ BIO CAMARGU</p> <p>PONT L'ÉVÈQUE AOP</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>SALADE MEXICAINE</p> <p>RÔTI DE PORC LR AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>Alter : OMELETTE DU CHEF</p> <p>PETITS POIS</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>CÉLÉRI RAPÉ VINAIGRETTE FROMAGE BLANC & CIBOULETTE</p> <p>FALAFELS SAUCE AUX ÉPICES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ RÉGIONAL</p> <p>POMME BIO AU FOUR</p>	<p>POTAGE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF VBF SAUCE MILANAISE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>RADIS ROSE & BEURRE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE</p> <p>BROCOLIS PERSILLADE</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>MUFFIN AUX FRUITS ROUGES (FARINE BIO)</p>
du lundi 14 au vendredi 18 avril 2025	<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE DIJONNAISE</p> <p>Alter : MOULES SAUCE DIJONNAISE</p> <p>BOULGHOUR</p> <p>VACHE QUI RIT BIO LOCALE</p> <p>POMME BIO LOCALE</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE A L'ANETH</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA</p> <p>POTATOES</p> <p>YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p>CORDONS BLEU DE DINDE FR</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>POINTE DE BRIE LOCAL</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>LES CLOCHES SONT PASSÉES</p> <p>OEUF MIMOSA</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AU THYM</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>CARRÉMENTBON</p> <p>PARIS BREST & OEUF CHOCOLAT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES AUX LÉGUMES ET EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>BANANE BIO</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



api