



LE MENU DE LA SEMAINE

MENU PRINTEMPS

LUNDI 5-avr.-21	MARDI 6-avr.-21	MERCREDI 7-avr.-21 <small>MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN</small>	JEUDI 8-avr.-21	VENDREDI 9-avr.-21
FÉRIÉ	Betteraves Bio et maïs vinaigrette	Salade de concombres, tomates et quinoa Bio à l'orientale	Rosette cornichons	Carottes Bio vinaigrette
	Filet de colin sauce varoise (Huile d'olive, basilic, tomates, citron)	Carbonara aux légumes (Carottes et champignons) et spaghetti Bio	Émincé de dinde à la crème de poireaux	Rôti de veau au jus
	Ratatouille et riz		Gratin de chou fleur Bio	Pommes pin
	<u>Montboissié</u>	Fromage blanc nature Bio + sucre	Chanteneige Bio	Cantal AOP
	Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Clafoutis	Fruit de saison Bio
	Petit suisse aromatisé Compote Croissant	GOÛTERS Gélifié vanille Fruit de saison Baguette viennoise (Mat : 1 pour 8 Prim 1 pour 6)	Yaourt sucré Fruit de saison Sablés du Nord (2)	Flan caramel Jus multi fruits Pain (1 pour 8) / confiture

LÉGENDE

Label Rouge	Viande bovine française	Agriculture Biologique Europe	Viande de porc français	Appellation d'Origine Protégée
Agriculture raisonnée	Bleu Blanc Cœur	Plat végétarien	Pêche responsable	

12-avr.-21

au

16-avr.-21

LUNDI

MARDI

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

12-avr.-21

13-avr.-21

14-avr.-21

15-avr.-21

16-avr.-21

Salade iceberg	Samoussa aux légumes	Concombres à la menthe	Sardines au citron	Salade <u>emmental</u> et maïs
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne	Omelette Bio au fromage	Brandade de poisson (Pommes de terre et patate douce)	Sauté de bœuf au basilic	Escalope de veau haché au jus
Lentilles Bio	Poêlée de légumes	Tomme blanche	Carottes braisées Bio	Semoule Bio
<u>Gouda Bio</u>	Fromage blanc de campagne Bio nature + sucre	Salade de fruits	<u>Saint Nectaire AOP</u>	Yaourt nature sucré Bio
Compote de pommes Bio	Tarte crumble aux pommes		Fruit de saison	Crêpe demi-lune aux fruits rouges Bio

GOÛTERS

Lait nature Fruit de saison Petits beurre (2)	Suisse aromatisé Compote Pompon cacao (1)	Yaourt sucré Jus d'ananas Barre bretonne (40g)	Lait nature Compote Croissant (1)	Gélatine vanille Fruit de saison Pain (1 pour8)/ pâte à tartiner
---	---	--	---	--

LÉGENDE

 Label Rouge	 Viande bovine française	 Agriculture Biologique Europe	 Viande de porc français	 Appellation d'Origine Protégée
 Agriculture raisonnée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat végétarien	 Pêche responsable	 Race à viande



LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES SCOLAIRES

19-avr.-21

au

23-avr.-21

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

19-avr.-21	20-avr.-21	21-avr.-21	22-avr.-21	23-avr.-21
Salade de mélange mimosa	Nems au poulet	Salade d'endives gourmande (Endives, jambon, bleu, moutarde, vinaigre de cidre, crème fraîche)	Céleri Bio rémoulade	Carottes citronnées
Sauté de veau aux oignons	Cari de hoki	Rôti de bœuf jus au romarin	Couscous végétarien (Semoule, légumes couscous, pois chiche)	Filet de cabillaud au curry
Brocolis Bio en gratin	Riz pilaf Bio	Piperade et blé	Yaourt sucré Bio	Pommes de terre cube Bio
<u>Emmental</u>	<u>Pont l'évêque AOP</u>	Camembert Bio	Pêche corail aux amandes et coulis de fruits rouges	Suisse fruité Bio
Carré chocolat	Fruit de saison Bio	Glace bâtonnet vanille	Fruit de saison	
GOÛTERS				
Lait nature Fruit Petits beurres (2)	Fromage blanc sucré Jus d'orange Madeleine (1)	Yaourt aromatisé Compote de poire Pain au chocolat (1)	Petit suisse sucré Fruit de saison Pain + barre chocolat	Gélatifié caramel Jus multivitamines Galette bretonne (2)

LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc français



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture raisonnée



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Pêche responsable

VACANCES SCOLAIRES

26-avr.-21

au

30-avr.-21

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

26-avr.-21	27-avr.-21	28-avr.-21	29-avr.-21	30-avr.-21
Saucisson à l'ail fumé	Pastèque	Salade verte vinaigrette	Quiche lorraine	Salade de pommes de terre aux oignons rouges
Sauté de poulet sauce curry byriani	Falafels sauce tomate	Assiette grecque (Poulet, oignons, tomates, sauce blanche)	Estouffade de bœuf à la provençale	Filet de colin d'Alaska pané + citron
Coquillettes Bio	Semoule Bio	Frites	Mélange de légumes Bio	Chou fleur Bio sauce Morné (Lait, crème fraîche, fromage)
Bûche mi-chèvre	Fromage blanc Bio nature + sucre	<u>Babybel</u>	<u>Fourme d'Ambert AOP</u>	Brie
Fruit de saison Bio	Pomme cuite sauce caramel	Ile flottante	Fruit de saison	Salade Acapulco
GOÛTERS				
Yaourt sucré Jus d'orange Petit beurre	Lait nature Fruit de saison Madeleine (1)	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Pain (MAT 1 pour 8 ; PRIM 1 pour 6) + pâte à tartiner	Lait nature Compote de poire Fourré chocolat (1)	Suisse sucré Compote pomme fraise Quatre quart nature

LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc français



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture raisonnée



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Pêche responsable



Recette du Chef