

# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 15 au 19 avril 2024**

<b>LUNDI</b>	Carottes râpées 📍 Rôti de porc 🐷 Cœur de blé Piperade Crème dessert pistache 📍
<b>MARDI</b>	Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf sauce Bercy 🇫🇷 Haricots verts Riz BIO Pont l'évêque 🍷 Fruit du jour 🍌
<b>MERCREDI</b>	Salade vertes et dés d'emmental Pilons de poulet rôti et son jus Gratin dauphinois 🍳 BIO Fromage frais nature (carré croc lait) Fromage blanc aux pralines roses 🧀
<b>JEUDI</b>	Panais rémoulade 📍 Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes Fruit du jour BIO
<b> VENDREDI</b>	Crêpe champignons Jambon blanc 🐷 🍌 Sauce barbecue Beignets de chou-fleur Saint-Moret Purée de pommes BIO



Végétarien



Viande bovine Française



Recette du chef



AOP



Viande porcine française



MSC (pêche durable)



Bio



Contient du porc



Local



Label rouge








HVE Haute Valeur Environnementale














# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 22 au 26 avril 2024**

<b>LUNDI</b>	<p>Haricots beurre vinaigrette à l'échalote                  Fricassée de poisson blanc sauce citron                   Epinards hachés cuisinés                  Pommes vapeur                   Saint-Paulin                  Fruit du jour</p>
<b>MARDI</b>	<p>Salade d'endives aux raisins secs                    Lentilles sauce tomate façon bolognaise                   Fromage râpé                  Pâtes bolognaise                  Gaufre liégeoise </p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Concombre à la crème                   Rôti de porc label sauce moutarde                    Purée crécy (pommes de terre, carottes)                   Edam                  Ile flottante</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Betteraves vinaigrette à l'ancienne                  Cheese burger                   Potatoes                  Cantal                   Fruit du jour </p>
<b> VENDREDI</b>	<p>Salade bulgare                   Sauté de dinde sauce aux herbes                  Riz                  Fondue de poireaux à la crème                  Yaourt brassé banane </p>

-  Végétarien
-  Bio
-  Viande bovine Française
-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  Local
-  AOP
-  Label rouge
-  Viande porcine française
-  HVE Haute Valeur Environnementale
-  MSC (pêche durable)














# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 29 avril au 3 mai 2024**

<b>LUNDI</b>	Céleri aux pommes  Daube de bœuf  Poêlée de courgettes Pommes boulangères  Fromage blanc façon straciatella 
<b>MARDI</b>	Salade de pépinettes  Cordon bleu (volaille) Petits pois carottes à la française Saint-Nectaire  Fruit du jour 
<b>MERCREDI</b>	FERIE
<b>JEUDI</b>	Carottes râpées vinaigrette  Waterzooï de poisson  Julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri) Riz Rondelé ail et fines herbes Liégeois vanille
<b> VENDREDI</b>	Tomate au persil  Quiche aux fromages  Salade iceberg Fruit du jour

-  Végétarien
-  Bio
-  Viande bovine Française
-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  Local
-  AOP
-  Label rouge
-  Viande porcine française
-  HVE Haute Valeur Environnementale
-  MSC (pêche durable)



# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 6 au 10 mai 2024**

<b>LUNDI</b>	Concombre à la crème  Brandade de poisson  Mimolette Flan saveur caramel 
<b>MARDI</b>	Œuf dur Boulettes de bœuf sauce crème   Pâtes Fripons Fruit du jour
<b>MERCREDI</b>	FERIE
<b>JEUDI</b>	FERIE
<b> VENDREDI</b>	FERIE



Végétarien



Viande bovine Française



Recette du chef



AOP



Viande porcine française



MSC (pêche durable)



Bio



Contient du porc



Local



Label rouge



HVE Haute Valeur Environnementale



# Au menu de votre restaurant scolaire



Du 13 au 17 mai 2024

<b>LUNDI</b>	<b>REPAS ALLEMAND</b> Betterave vinaigrette à l'ancienne Choucroute (viande) 🐷 Pommes vapeur, chou choucroute Edam <b>BIO</b> Fruit du jour 🍌
<b>MARDI</b>	Melon Paëlla aux poissons sans fruits de mer Tomme des Pyrénées Crème dessert vanille <b>BIO</b>
<b>MERCREDI</b>	Chou à la polonaise Ravioli au bœuf sauce tomate 🇫🇷 Fromage râpé <b>BIO</b> 📍 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre 🍷
<b>JEUDI</b>	Tomate <b>BIO</b> mozzarella Pizza au fromage 🌿 Salade iceberg Fruit du jour 📍
<b> VENDREDI</b>	Salade d'endives aux pommes Carbonnade de bœuf 🇫🇷 <b>BIO</b> Potatoes Maroilles 📍🍷 Gaufre liégeoise 📍



Végétarien



Viande bovine Française



Recette du chef



AOP



Viande porcine française



MSC (pêche durable)



Bio



Contient du porc



Local



Label rouge



HVE Haute Valeur Environnementale



# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 20 au 24 mai 2024**

<b>LUNDI</b>	FÉRIÉ
<b>MARDI</b>	Salade de pommes de terre sauce ciboulette Cordon bleu Haricots verts Cantal Fruit du jour
<b>MERCREDI</b>	Salade iceberg aux croûtons Braisé de porc sauce marengo 🐷 Chou fleur Gratin dauphinois 🧑🍳  Emmental Spécialité pomme framboise
<b>JEUDI</b>	Carottes aux pamplemousses  Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz pilaf avec oignons Haricots rouges Fruit du jour
<b> VENDREDI</b>	Concombre vinaigrette  Pépites de colin dorées aux 3 céréales  sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes Beignet au chocolat



Végétarien



Viande bovine Française



Recette du chef



AOP



Viande porcine française



MSC (pêche durable)



Bio



Contient du porc



Local



Label rouge



HVE Haute Valeur Environnementale




# Au menu de votre restaurant scolaire






Du 27 au 31 mai 2024


LUNDI

Melon   
Boulettes de bœuf sauce provençale  
Ratatouille de légumes  
Blé  
Liégeois au chocolat






MARDI

Haricots verts vinaigrette  
Waterzooï de poisson   
Riz   
Carottes vichy  
Saint-Nectaire   
Fruit du jour



MERCREDI

Tomate au persil  
Pavé au veau haché sauce forestière  
Poêlée de champignons  
Pommes croustillantes aux herbes  
Tomme noire  
Yaourt brassé fraise 

JEUDI

Coleslaw    
Gratin de pâtes aux lardons    
Fromage râpé  
Tartare ail et fines herbes  
Cake citron maison 

VENDREDI

Crêpe au fromage  
Parmentier végétarien    
Fruit du jour



Végétarien



Viande bovine Française



Recette du chef



AOP



Viande porcine française



MSC (pêche durable)



Bio



Contient du porc



Local



Label rouge



HVE Haute Valeur Environnementale



# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 3 au 7 juin 2024**

<b>LUNDI</b>	Salami danois et cornichons 🐷 Escalope de volaille label sauce curry 🇫🇷 Semoule 🌱 Légumes tajine Coulommiers Fruit du jour 🍌
<b>MARDI</b>	Céleri rémoulade 🌱 📍 Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella 🌱 🍳 Riz au lait
<b>MERCREDI</b>	Radis / beurre Steak haché de bœuf sauce barbecue 🇫🇷 Brocolis au beurre Cœur de blé 🍌 Saint-Paulin 🌱 Pêche au sirop
<b>JEUDI</b>	Betterave vinaigrette Saucisse de Strasbourg et son jus 🐷 Lingot blanc à la tomate Pomme vapeur 🌱 Pont l'évêque 🍌 Fruit du jour
<b> VENDREDI</b>	Cocarde tricolore 🍳 Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz Fromage blanc façon straciatella 🍳 🌱



Végétarien



Viande bovine Française



Recette du chef



AOP



Viande porcine française



MSC (pêche durable)



Bio



Contient du porc



Local



Label rouge

















HVE Haute Valeur Environnementale














# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 10 au 14 juin 2024**

<b>LUNDI</b>	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) Rôti de porc sauce aux herbes    Haricots verts Pommes boulangères  Yaourt nature sucré 
<b>MARDI</b>	Concombre Egréné de bœuf à la bolognaise  Fromage râpé Pâtes  Cantal  Spécialité pommes pêche 
<b>MERCREDI</b>	Salade de pâtes aux petits légumes Nuggets de poulet plein filet Piperade de légumes Camembert  Fruit du jour 
<b>JEUDI</b>	Tomate vinaigrette xeres Chili (égrené, haricots rouges, poivrons, concentré de tomates, oignons) Riz  Eclair au chocolat
<b> VENDREDI</b>	Macédoine mayonnaise Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées Gouda  Fruit du jour 



-  Végétarien
-  Bio
-  Viande bovine Française
-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  Local
-  AOP
-  Label rouge
-  Viande porcine française
-  HVE Haute Valeur Environnementale
-  MSC (pêche durable)



# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 17 au 21 juin 2024**

<b>LUNDI</b>	Pastèque  Couscous poulet merguez boulettes de bœuf  Semoule Légumes couscous Gélifié saveur vanille
<b>MARDI</b>	Carottes râpées au citron Sauté de bœuf sauce brune  Flageolets verts Pommes vapeur Samos Fruit du jour 
<b>MERCREDI</b>	Tomates sauce basilic Emincé de porc sauce à la sauge  Purée crécy (pommes de terre, carottes)   Petit suisse aux fruits Brownies
<b>JEUDI</b>	Salade bulgare  Beignets de calamar sauce tartare Riz  Maroilles   Fruit du jour 
<b>VENDREDI</b>	Betteraves vinaigrette Raviolis aux légumes  Fromage râpé Compote de fruits



Végétarien



Viande bovine Française



Recette du chef



AOP



Viande porcine française



MSC (pêche durable)



Bio



Contient du porc



Local



Label rouge








HVE Haute Valeur Environnementale














# Au menu de votre restaurant scolaire



**Du 24 au 28 juin 2024**

<b>LUNDI</b>	<p>Céleri au fromage blanc  </p> <p>Croustillant au fromage sauce normande </p> <p>Epinards hachés cuisinés</p> <p>Pommes de terre anglaise </p> <p>Fruit de jour</p>
<b>MARDI</b>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Sauté de porc à la provençale  </p> <p>Ratatouille de légumes</p> <p>Semoule </p> <p>Saint-nectaire </p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de poulet et son jus de volaille crémé</p> <p>Pâtes</p> <p>Liégeois chocolat</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Haricots beurre vinaigrette à l'échalote</p> <p>Cheese burger </p> <p>Ketchup (dosette)</p> <p>Frites</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit du jour</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Poisson meunière sauce crème</p> <p>Riz </p> <p>Fondue de poireaux à la crème</p> <p>Tartare nature</p> <p>Flan pâtissier</p>


-  Végétarien
-  Bio
-  Viande bovine Française
-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  Local
-  AOP
-  Label rouge
-  Viande porcine française
-  HVE Haute Valeur Environnementale
-  MSC (pêche durable)














# Au menu de votre restaurant scolaire



Du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2024

<b>LUNDI</b>	Salade de pommes de terre sauce curry Cordon bleu (volaille) Haricots verts  Cantal  Fruit du jour
<b>MARDI</b>	Salade aux segments de mandarine Fricassée de poisson blanc sauce citron  Purée de courgette et pommes de terre   Crème dessert vanille
<b>MERCREDI</b>	Macédoine mayonnaise Braisé de bœuf et son jus  Beignets de chou-fleur Tomme  Fruit du jour
<b>JEUDI</b>	Repas froid Pastèque  Jambon blanc   Salade de pâtes (garniture froide) Chanteneige Fromage blanc au daim 
<b>VENDREDI</b>	Repas froid Tomate vinaigrette Œufs durs mayonnaise  Taboulé à l'oriental Madeleine

-  Végétarien
-  Bio
-  Viande bovine Française
-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  Local
-  AOP
-  Label rouge
-  Viande porcine française
-  HVE Haute Valeur Environnementale
-  MSC (pêche durable)