




MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 11 mars au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mars	Carotte râpées Steak haché Petits pois Crème dessert Petit gâteau	Chou fleur vinaigrette Sauté de porc curry Pommes de terre sautées Fruit	Duo de saucissons Poisson du jour Julienne de légumes Eclair chocolat	Œufs durs Gratin de pâtes aux petits légumes Fromage Pomme cuite caramel beurre salé
Semaine 18 au 22 Mars	Betteraves Aiguillettes de poulet Haricots verts Fromage blanc sucré	Friand au fromage Sauté de veau Marengo Chou romanesco Poire chocolat	Concombre à la crème Gratin dauphinois Salade Tarte aux pommes	Salade de riz/surimi Poisson du jour Gratin de courgettes Flan au caramel
Semaine 25 au 29 MARS	Salade Piémontaise Colombo de dinde Carottes vichy Fruit au sirop	Céleri rémoulade Boulettes de légumes Semoule Fromage Compote	Mousse avocat surimi Saucisses Mojettes Yaourt	Carottes râpées Poisson du jour Riz Liégeois chocolat
Semaine du 1^{er} au 5 avril		Duo de crudités Boulettes d'agneau Pâtes Cloche de Pâques au chocolat	Crêpe emmental Ratatouille/riz Salade de fruits Gâteaux secs	Betteraves râpées Parmentier de poisson Salade Fromage Banane



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 8 au 12 avril	Chou rouge aux pommes Spaghetti à la carbonara Compote de fruits Gâteaux	Salade coleslaw Paupiette de veau Petits pois Yaourt	Oeuf mimosa Pané de blé Emmental épinards Purée de pommes de terre Fruit	Concombres Filet de poisson Brocolis Semoule au lait caramel
Semaine du 15 au 19 avril	Céleri rémoulade Escalope de volaille à la crème Riz Fruit de saison	Mousse de betteraves Croque fromage Salade Carré chocolat	MENU SURPRISE	Saucisson à l'ail/Beurre Poisson du jour Purée patate douce Flan pâtissier

Bonnes Vacances

**Labels entrant
dans les 50 % de
produits durables
et de qualité**



Agriculture biologique



Pêche durable



Périphérique ou Local



Viande française



Label rouge

**Fruits, légumes et produits laitiers
subventionnés dans le cadre du programme
de l'Union Européenne à destination des
écoles**



Fruits et légumes



Produits laitiers



Bleu Blanc Coeur

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne.

Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie.

