

MENUS SCOLAIRES

du lundi 4 au vendredi 29 mars 2024



api












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 4 au vendredi 8 mars	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE MOUTARDE</p> <p>Alter : OMELETTE DU CHEF</p> <p>POTATOES</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>RISOTTO AU POTIRON ET EMMENTAL</p> <p>REGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>CHOU ROUGE BIO RAPÉ VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE LOMBARDE</p> <p>Alter : FALAFEL SAUCE LOMBARDE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>ST PAULIN</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO PETIT BEURRE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS AU FROMAGE</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>POTAGE FAÇON CULTIVATEUR</p> <p>NUGGETS DE POISSON CITRON</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>PONT L'EVEQUE AOP</p> <p>GATEAU DU CHEF CHOCOLAT (FARINE BIO)</p>
du lundi 11 au vendredi 15 mars	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>COLESLAW</p> <p>EGRÉNÉ DE FEVES ET POIS CHICHES SAUCE MÉRIDIONALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</p> <p>FLAN NAPPÉ</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI RAPÉ BIO VINAIGRETTE COCKTAIL</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL</p> <p>POMME BIO</p>	<p>TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>Alter : COLIN MSC CITRON</p> <p>CAROTTES BIO</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>CAKE DU CHEF BANANE BIO</p>	<p>MENU FISH PARTY</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>FISH BURGER KETCHUP DU CHEF</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>CHEDDAR</p> <p>FROMAGE BLANC COPEAUX DE CHOCOLAT</p>
du lundi 18 au vendredi 22 mars	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>LENTILLES BIO LOCAL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>QUENELLE NATURE SAUCE BLANCHE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAICHE</p> <p>COULOMMIERS RÉGIONAL</p> <p>CRÈME VANILLE</p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE</p> <p>Alter : FALAFEL SAUCE TOMATE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>FILETS DE COLIN MSC SAUCE CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AUX XERES</p> <p>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO PETIT BEURRE</p>	<p>PATÉ DE CAMPAGNE LR</p> <p>Alter : OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>FILET DE POULET FAÇON BLANQUETTE</p> <p>Alter : COLIN FAÇON BLANQUETTE</p> <p>POTÉE DE LÉGUMES BIO</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>KIWI BIO</p>
du lundi 25 au vendredi 29 mars	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI BIO RÉMOULAD</p> <p>PARMENTIER DE CAROTTES - FEVES ET POIS CHICHES BIO</p> <p>RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS</p> <p>POIRE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>ROTI DE PORC RÉGIONAL SAUCE PAPRIKA</p> <p>Alter : PALET MARAICHER SAUCE PAPRIKA</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>LASAGNES DE BOEUF</p> <p>Alter : LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>YAOURT RÉGIONAL</p>	<p>CAKE DU CHEF A L'EMMENTAL (FARINE BIO)</p> <p>MERLU MSC SAUCE CITRON</p> <p>BROCOLIS BIO PERSILLÉS</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>POMME BIO</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



GOÛTERS

du lundi 4 au vendredi 29 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 4 au vendredi 8 mars	<p>PAIN BIO </p> <p>BARRE CHOCOLAT</p>	<p>CAKE MARBRÉ </p> <p>SUISSE SUCRÉ</p>	<p>DONUTS</p> <p>VERRE DE LAIT BIO </p>	<p>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU </p> <p>MIEL RÉGIONAL </p>	<p>TUILES MAISON </p> <p>BANANE</p>
du lundi 11 au vendredi 15 mars	<p>GATEAU A LA VANILLE </p> <p>YAOURT AROME</p>	<p>ROCHER COCO </p> <p>VERRE DE LAIT BIO </p>	<p>BAGUETTINE </p> <p>JUS D'ORANGE</p>	<p>MADELEINE</p> <p>COCKTAIL DE FRUIT</p>	<p>PAIN BIO </p> <p>CONFITURE MAISON </p>
du lundi 18 au vendredi 22 mars	<p>PAIN BIO </p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p>	<p>CAKE VANILLE </p> <p>YAOURT</p>	<p>SABLÉ</p> <p>COMPOTE CASSIS</p>	<p>TARTE AUX POIRES </p> <p>JUS DE RAISIN</p>	<p>PAIN BIO </p> <p>PATE A TARTINER DU CHEF </p>
du lundi 25 au vendredi 29 mars	<p>PAIN BIO </p> <p>MIEL LOCAL </p>	<p>CAKE FRUITS CONFITS </p> <p>JUS DE POMME</p>	<p>PALMIER CHOCOLAT </p> <p>YAOURT A BOIRE</p>	<p>MADELEINE</p> <p>BOISSON DES ILES </p>	<p>ROULÉ AUX ABRICOTS </p> <p>FRUIT</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit BIO 	Produit régional 		








api


GOÛTERS

du mardi 2 au vendredi 12 avril 2024



api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 2 au vendredi 8 avril	FÉRIÉ	PAIN BIO  VACHE QUI RIT BIO 	COOKIES DU CHEF  VERRE DE LAIT BIO 	GAUFRE FANTAISIE JUS DE RAISIN	PAIN BIO  PATE A TARTINER DU CHEF 
du lundi 8 au vendredi 12 avril	MADELEINE YAOURT AROME	BROOKIES  VERRE DE LAIT BIO 	PAIN BIO  CONFITURE MAISON 	SABLÉ JUS D'ORANGE	CAKE CHOCOLAT DU CHEF  MULTIFRUIT

Dessert cuisiné par nos chefs 

Produit régional 

Produit BIO 














MENUS VACANCES

du lundi 15 au vendredi 26 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 15 au vendredi 19 avril	<p>CÉLÉRI BIO RAPÉ VINAIGRETTE MAYONNAISE </p> <p>CHIPOLATAS LR </p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉ</p> <p>LENTILLES BIO AU MMS </p> <p>CANTAL AOP </p> <p>YAOURT AROME </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE </p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE BIO A LA PIPERADE </p> <p>COULOMMIERS RÉGIONAL </p> <p>KIWI BIO </p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU CIDRE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL SAUCE FAÇON NAVARIN </p> <p>Alter : COLIN SAUCE FAÇON NAVARIN</p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SURIMI MAYONNAISE</p> <p>QUENELLE NATURE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE </p> <p>TORSADES BIO </p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL </p> <p>POMME BIO </p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>BRANDA DE POISSON MSC </p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>GATEAU DU CHEF AU MIEL </p>
du lundi 22 au vendredi 26 avril	<p>TABOULÉ</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>Alter : MORCEAUX DE COLIN MSC SAUCE CHAMPIGNONS </p> <p>PETITS POIS</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>COMPOTE POMME FRAÏSE DU CHEF </p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>Alter : TARTIFLETTE VÉGÉ</p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>POMME BIO </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XERES</p> <p>LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>ST NECTAIRE AOP </p> <p>FROMAGE BLANC FRUITÉ</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A LA CORIANDRE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR ET CITRON</p> <p>BROCOLIS PERSILLADE</p> <p>CRÈME ANGLAISE</p> <p>GATEAU DU CHEF A LA RHUBARBE </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE </p> <p>FALAFEL SAUCE BASQUAISE</p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>MIMOLETTE</p> <p>BANANE BIO </p>
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labelisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 



GOUTERS VACANCES du lundi 15 au vendredi 26 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024	PAIN BIO  BARRE DE CHOCOLAT	MADELEINE  JUS D'ORANGE	PALMIER DU CHEF  JUS DE RAISIN	CAKE SPÉCULOOS  SUISSE SUCRÉ	BAGUETTINE  FRUIT
du lundi 22 au vendredi 26 avril 2024	PAIN BIO  MIEL LOCAL 	ROULÉ CHOCO  VERRE DE LAIT BIO 	FRUIT MADELEINE	CAKE FRUITS CONFITS  FRUIT	SABLÉ DU CHEF  YAOURT AROME



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit bio



Produit régional

