

MENUS SCOLAIRES

du lundi 29 avril au vendredi 31 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 29 avril au vendredi 3 mai	<p>TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE DIEPPOISE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>PONT L'EVEQUE AOP</p> <p>POMME BIO</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE LA CIBOULETTE</p> <p>STEAK HACHÉ VBF ET KETCHUP DU CHEF</p> <p>Alter : NUGGETS DE POISSON et KETCHUP DU</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>KIWI BIO</p>	FÉRIÉ	<p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉ</p> <p>CHOU & POMMES DE TERRE FAÇON CHOUCROUTE</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME FRAMBOISE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>PIZZA AUX FROMAGES</p> <p>CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>
du lundi 6 au vendredi 10 mai	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE D'VOLAILLE FR</p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>FILET DE POULET SAUCE CRÈME</p> <p>Alter : FILET DE COLIN SAUCE CRÈME</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</p> <p>BANANE BIO</p>	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
du lundi 13 au vendredi 17 mai	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>CHIPOLATAS LR</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>TORTILLA ET KETCHUP DU CHEF</p> <p>GRATIN DE COTES DE BLETTE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POMME BIO</p>	<p>TABOULÉ A LA MENTHE</p> <p>ROTI DE PORC LR SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE TARTARE</p> <p>BROCOLIS PERSILLADE</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO</p>	<p>AMBIANCE DE LA BROUSSE</p> <p>SALADE FAÇON KACHUMBARI (TOMATE CONCOMBRE, OIGNONS)</p> <p>ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE FAÇON YASSA</p> <p>RIZ BIO À LA SÉNÉGALAISE</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>CAKE DU CHEF MARBRÉ</p>	<p>PATÉ DE CAMPAGNE LR</p> <p>Alter : TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>COLIN MSC SAUCE PROVENCALE</p> <p>ÉPINARDS A LA CRÈME</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 20 au vendredi 24 mai	FÉRIÉ	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>YAOURT AROME RÉGIONAL</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>PAIN DE POISSON</p> <p>SALADE NICOISE</p> <p>COMTÉ IGP</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>Alter : QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRÈME</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC CITRON</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>BISCUIT ROULÉ À LA FRAISE</p>
du lundi 27 au vendredi 31 mai	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>ROTI DE DINDE FR SAUCE AUX OLIVES</p> <p>Alter : PALET MARAICHER SAUCE AUX OLIVES</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</p> <p>PONT L'EVÊQUE AOP</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE + VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT RÉGIONAL</p>	<p>COLESLWAW</p> <p>PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE CITRON VERT</p> <p>CAROTTE CE2</p> <p>EDAM BIO</p> <p>GATEAU AU YAOURT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE AU XÉRÉS</p> <p>OMELETTE (OEUFS MEA) DU CHEF</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME RHUBARBE</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>TARTINADE AU THON</p> <p>ROTI DE PORC LR SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : OEUF SAUCE TARTARE</p> <p>SALADE DE RIZ</p> <p>CHANTILLY</p> <p>FRAISES</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



api

GOÛTERS

du lundi 29 avril au vendredi 31 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 29 avril au vendredi 3 mai	 PAIN BIO BARRE CHOCOLAT	 COOKIES DU CHEF JUS DE POMMES		MADELEINE FRUIT	 PAIN BIO CONFITURE MAISON
du lundi 6 au vendredi 10 mai	FRUIT BAGUETTINE	ROULÉ CHOCOLAT VERRE DE LAIT BIO	FÉRIÉ	FÉRIÉ	LIBÉRE
du lundi 13 au vendredi 17 mai	 CAKE VANILLE VERRE DE LAIT BIO	 BARRES CÉRÉALES FRUIT	 PAIN BIO PÂTE À TARTINER DU CHEF	 TARTE AU CHOCOLAT YAOURT NATURE	PAIN AU CHOCOLAT FRUIT
du lundi 20 au vendredi 24 mai	FÉRIÉ	PAIN BIO VACHE QUI RIT BIO	 ROSE DE SABLES MILK SHAKE BANANE	 TARTE AUX POMMES SIROP DE GRENADINE	 COOKIES YAOURT A BOIRE
du lundi 27 au vendredi 31 mai	 S DU BOULANGER FRUIT	 FEUILLETÉ ABRICOT VERRE DE LAIT BIO	 COMPOTE CASSIS MADELEINE	 CAKE SPÉCULOOS YAOURT A BOIRE	 PAIN BIO CAMEMBERT BIO
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit BIO	Produit régional		

MENUS SCOLAIRES

du lundi 3 juin au vendredi 5 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 3 au vendredi 7 juin	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A LA GRATIN DE TORSADES BIO PIPERADE ET MOZZARELLA PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE BLANCHE	MELON ROTI DE PORC RÉGIONAL SAUCE CHARCUTIÈRE Alter : OEUF DUR SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES RÔSTI BRIE PATURAGE COMTOIS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	MENU VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR VINAIGRETTE COCKTAIL BOLOGNAISE DE LÉGUMES SPAGHETTI EMMENTAL BIO RAPÉ ABRICOT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE COLOMBO Alter : JAMBALAYA AUX HARICOTS ROUGES RIZ BIO PILAF GOUDA BIO MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	REPAS FROID CHAMPIGNONS À LA GRECQUE COLIN MSC SAUCE MAYO CITRON TABOULÉ TOMME NOIRE BANANE BIO
du lundi 10 au vendredi 14 juin	SALADE DE PERLES TOMATE MAIS ET VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CURRY Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CURRY CAROTTES CE2 À L'AIL ST MORET BIO PÊCHE	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE SAUCE BULGARE EGRÉNÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE MÉRIDIONALE PENNE BIO EMMENTAL BIO RAPÉ YAOURT AROME RÉGIONAL	HOUMOUS MERGUEZ AU JUS Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE LÉGUMES FAÇON COUSCOUS ST PAULIN PANNA COTTA COULIS FRUITS JAUNES	MORTADELLE ET CORNICHONS Alter : OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME RIZ BIO PILAF POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS PASTÈQUE RÉGIONALE	MENU VÉGÉTARIEN TOMATE VINAIGRETTE AU PESTO PALET MARAICHER A LA FONDUE D'ÉCHALOTE GRATIN DE COURGETTES SUISSE SUCRÉ CRÊPES AU CHOCOLAT
du lundi 17 au vendredi 21 juin	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A L'AIL POISSON BLANC MSC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS VACHE QUI RIT BIO FLAN VANILLE	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRON NUGGETS DE BLÉ SAUCE INDIENNE POMMES DE TERRE RISSOLÉES EDAM BIO NECTARINE JAUNE	REPAS FROID TABOULÉ BIO À LA MENTHE ROTI DE PORC RÉGIONAL FROID SAUCE TARTARE Alter : SURIMI SAUCE TARTARE SALADE DE PÂTES PONT L'ÉVÊQUE AOP BANANE BIO	TOMATE VINAIGRETTE CIBOULETTE SAUTÉ DE BOLOF BVF FAÇON THAI Alter : FALAFEL SAUTE THAI RIZ BIO PILAF MIMOLETTE COMPOTE FRAÎCHE POINTE BIO MÛRES	ATELIER C'EST TOI LE CHEF ! WRAP PARTY MELON WRAP POULET AU CURRY ET CRUDITÉS Alter : WRAP THON AU CURRY ET CRUDITÉS CHIPS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE
du lundi 24 au vendredi 28 juin	SALADE MEXICAINE SAUCISSE DE FRANCFORT Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE COURGETTES PERSILLÉES RÉGAL DES MOINES YAOURT AROME RÉGIONAL	MENU VÉGÉTARIEN FROID HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE COMTÉ AOP FLAN NAPPÉ CARAMEL	CONCOMBRE VINAIGRETTE A L'ANETH PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE AURORE SEMOULE BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES POMME BIO	PATÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS Alter : RILLETES DE THON BOULETTES DE BOEUF BVF SAUCE AUX HERBES Alter : PANÉ FROMAGER AUX HERBES MACARONI BIO EMMENTAL BIO RAPÉ ABRICOT	MENU VÉGÉTARIEN PASTÈQUE LASAGNES ÉPINARDS CHEVRE VERRE DE LAIT BIO GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT
du lundi 1er au vendredi 5 juillet	MENU VÉGÉTARIEN BETTERAVES VINAIGRETTE TAJINE DE LÉGUMES SEMOULE BIO ST NECTAIRE AOP NECTARINE BLANCHE	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC COLIN MSC SAUCE OSEILLE COURGETTES A L'OIGNON SUISSE SUCRÉ GAUFRE DE LIÈGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU CIDRE CHILI CON CARNÉ Alter : CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO PILAF ST MORET BIO PÊCHE	COQUILLETES BIO TOMATE MAIS VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AUX HERBES Alter : NUGGETS DE BLÉ PETITS POIS TOMME GRISE FLAN CHOCOLAT	REPAS FROID SIROP FIN D'ANNÉE TOMATE CE1 WRAP THON CRUDITÉS CAMEMBERT PORTION BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



