

MENUS SCOLAIRES

du mardi 2 au vendredi 12 avril 2024



api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 2 au vendredi 5 avril 2024	<p>FÉRIÉ</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : PALET MARAICHER</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHE BIO</p> <p>ST PAULIN</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO</p>	<p>SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES À L'AGNEAU AU THYM</p> <p>Alter : FALAFEL AU THYM</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>GATEAU DU CHEF POIRE ET CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE PERLES TOMATE MAIS VINAIGRETTE</p> <p>COLIN MSC À L'ANETH</p> <p>CAROTTES BIO A L'AIL</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 8 au vendredi 12 avril	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE AU CITRON</p> <p>CHILI SIN CARNÉ</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>MACÉDOINE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE</p> <p>POMMES DE TERRE BIO PERSILLÉES</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE DE COQUILLETTE BIO TOMATE MAIS VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE DIJONNAISE</p> <p>Alter : POISSON PANÉ SAUCE DIJONNAISE</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR</p> <p>NOUILLOTTE A L'AIL IGP</p> <p>BROWNIES DU CHEF</p>	<p>TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>PAUPIETTES DE VEAU SAUCE CURCUMA</p> <p>Alter : PALET MARAICHER SAUCE CURCUMA</p> <p>HARICOTS BEURRE A L'ÉCHALOTE</p> <p>COMTÉ AOP</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE DINDE SAUCE MILANAISE</p> <p>Alter : QUENELLE SAUCE MILANAISE</p> <p>PENNE BIO</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

