

MENUS SCOLAIRES

du lundi 29 avril au vendredi 31 mai 2024



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

