

Menu du 31 mars 16 mai 2025

*En raison des approvisionnements des modifications peuvent avoir lieu.

Restauration scolaire

Fruits et légumes crus- entrée protéique& produit frits ou pré-frit>15%lipides- plat protidique-fruits et légumes cuits- produits laitiers ou dessert lactés-fromage>100mg<150mg de calcium-fromage>150mg de calcium-féculents céréales légumes sec-dessert>15% lipides Dessert>20gr de glucide.

<p>Lundi 31 / 03 / 2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Betterave crue râpée bio* </p> <p>Plat(s) Végétarien - Couscous végétarien * </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Semoule couscous* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Ananas tranche au sirop*</p>	<p>Mardi 01 / 04 / 2025</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Champignons à la grecque* </p> <p>Plat(s) Volaille - Emincé de poulet bio *   </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Carottes rondelles BIO*   </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cru</p>	<p>Jeudi 03 / 04 / 2025</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Rillettes de thon* </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF *   </p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chante neige*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *</p>	<p>Vendredi 04 / 04 / 2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Céleri rave bio vinaigrette /ciboulette*   </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre vapeur*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>
<p>Lundi 21 / 04 / 2025</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 22 / 04 / 2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carottes râpées bio au cumin*  </p> <p>Plat(s) Volaille Raviolis </p> <p>Accompagnement(s) Légumes Salade</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Grillée aux pommes* </p>	<p>Jeudi 24 / 04 / 2025</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Salade Neptune*  </p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Cordon bleu bio VF*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Carottes/Céleri rave cubes bio*   </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Boursin AFH*</p> <p>Dessert(s) Laitage et féculent - Fromage blanc BIO au spéculoos *   </p>	<p>Vendredi 25 / 04 / 2025</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Choux rouge à la chèvre et au maïs bio*   </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cube bio 20mm*   </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Kiri * </p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/ pêche* </p>
<p>Lundi 28 / 04 / 2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Duo carotte céleris bio*  </p> <p>Plat(s) Œuf - Œufs durs bio*   </p> <p>Accompagnement(s)</p>	<p>Mardi 29 / 04 / 2025</p> <p>Entrée(s) Féculent - Salade de pommes de terre au thon vinaigrette *   </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Saucisse de volaille bio*   </p> <p>Accompagnement(s)</p>	<p>Jeudi 01 / 05 / 2025</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 02 / 05 / 2025</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique grasse - Rillettes de thon </p> <p>Plat(s) Végétarien - Ravioli ricotta épinard* </p> <p>Accompagnement(s) Végétarien</p>

<p>Légumes - Epinards à la crème* 🍌🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Crème dessert chocolat BIO* 🍫</p>	<p>Légumes - Légumes couscous* 🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Kiwi* 🍌</p>		<p>- Batavia* 🍌🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare*</p> <p>Dessert(s) Autre - Eclairs chocolat*</p>
<p>Lundi 05 / 05 / 2025</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère >= 150 mg - Frisée aux 3 fromages et abricot sec* 🍌🥗</p> <p>Plat(s) Veau non haché - Veau marengo* 🍌🥗</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes* 🍝</p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt à boire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme *</p>	<p>Mardi 06 / 05 / 2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Betterave crue râpée bio* 🍌🥗</p> <p>Plat(s) Végétarien - Pané de colin Frais* 🍌🥗</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Julienne de légumes au beurre* 🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St nectaire laitier*</p> <p>Dessert(s) Laitage et féculent - Semoule au lait*</p>	<p>Jeudi 08 / 05 / 2025</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 09 / 05 / 2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carotte pelée râpée bio* 🍌🥗</p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 🍌🥗</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre vapeur* 🍌🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Flanby*</p>
<p>Lundi 12 / 05 / 2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Pamplemousse* 🍌🥗</p> <p>Plat(s) Végétarien - Parmentier de thon* 🍌🥗</p> <p>Accompagnement(s) Végétarien - Batavia* 🍌🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Petit fromage frais aux fruits* 🍌🥗</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop* 🍌🥗</p>	<p>Mardi 13 / 05 / 2025</p> <p>Entrée(s) Cuidité grasse - Macédoine mayonnaise* 🍌🥗</p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF* 🍌🥗</p> <p>Accompagnement(s) Légumes pré-frits ou frits / panés - Pom'Rösti aux légumes* 🍌🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - St Morêt*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Brassée aux fruits s/morceaux* 🍌🥗</p>	<p>Jeudi 15 / 05 / 2025</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Salade aux 3 fromages et croûtons* 🍌🥗</p> <p>Plat(s) Porc - Sauté de porc curry ananas* 🍌🥗</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cubes sautées bio* 🍌🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Emmental tranche* 🍌🥗</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage frais aux fruits bio* 🍌🥗</p>	<p>Vendredi 16 / 05 / 2025</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Crème de betteraves vitaminée* 🍌🥗</p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 🍌🥗</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Carottes rondelles BIO* 🍌🥗</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais*</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Flan pâtissier* 🍌🥗</p>

Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.