

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

## Du 1er au 5 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Saucisson sec beurre	Salade de lentilles	<b>*** C'est la fête : repas de printemps ***</b> Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc	<b>** Amuse-Bouche : Dessert végétal au lait de coco **</b>  Betteraves BIO 
Plat protidique	<b>Férié</b>	Raviolis de saumon	Rôti de bœuf au jus	Poulet rôti	Bolognaise végétale  
Sa garniture			Jardinière de légumes	Pommes de terre quartier	Macaroni
Produits laitiers au choix		Fromage fondu Vache qui Rit BIO 	Yaourt aromatisé BIO	Coulommiers BIO 	Saint Nectaire AOP 
Desserts au choix		Fruit frais	Fruit frais BIO 	<b>Moelleux choco pépité</b> <b>crème fouettée</b> 	Fruit

*Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de*

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

## Du 8 au 12 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Salade verte BIO et croûtons	Rillettes de porc cornichons	Macédoine mayonnaise	<b>** Les pas pareilles ***</b> <b>Repas végétarien</b> Duo de cœurs de palmiers et maïs	Concombres
Plat protidique	Omelette	Escalope de dinde au jus	Paella de la mer	Farfalles Pesto de brocolis et haricots blancs 	Chipolatas
Sa garniture	Ratatouille et blé	Petits pois	Riz		Purée de pommes terre BIO 
Produits laitiers au choix	Fromage frais Carré frais	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé	Camembert BIO 	Gouda
Desserts au choix	Liégeois vanille	 Fruit frais BIO	Fruit frais BIO 	Fruit	Milk shake coco

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

## Du 15 au 19 avril 2024 **Vacances scolaires**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg pommes et oranges Vinaigrette d'agrumes à la cannelle	<b>Repas végétarien</b> Betteraves BIO	Concombres tsatziki	Salade de pâtes	Haricots verts vinaigrette
Plat protidique	Bœuf  tomat'olive	Tajine de légumes pois chiches et patate douce	Croque monsieur au thon	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc
Sa garniture	Chou-fleur BIO au persil	Semoule	Salade verte BIO	Carottes BIO	Frites
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais sucré	Tomme blanche	Saint Nectaire AOP	Edam	Fromage frais Chanteneige
Desserts au choix	Cake nature	Fruit frais	Crème dessert saveur caramel	Fruit	Fruit frais BIO

*Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de*

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Cuisiné par nos équipes

Plat végétarien

Œuf de poule élevée en plein air

Appellation d'Origine Protégée

Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

## Du 22 au 26 avril 2024 **Vacances scolaires**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes bâtonnets Sauce fromage blanc	Salade de riz	<b>Repas végétarien</b> Tartinable façon tapenade	Concombres BIO 	Pâté de campagne cornichons
Plat protidique	Bolognaise de bœuf CHAR	Gratin de poireaux et de jambon 	Pizza, tomate, fromage  	Rôti de bœuf VBF au jus 	Colin sauce dieppoise
Sa garniture	 Coquillettes BIO		Salade verte BIO 	Purée de pommes de terre	Boulgour BIO  Julienne de légumes
Produits laitiers au choix	Cantal AOP 	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais aux fruits	Bûche mélangée	Fromage frais Saint môret
Desserts au choix	Smoothie pomme banane	 Fruit BIO	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat	Fruit frais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de

 Produit issu de l'Agriculture Biologique  
  
 Œuf de poule élevée en plein air

 Cuisiné par nos équipes  
  
 Appellation d'Origine Protégée





 Plat végétarien  
  
 Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

## Du 29 avril au 3 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte et oignons frits	<b>Repas végétarien</b> Tomate		Taboulé	Œuf dur  et mayonnaise
Plat protidique	Emincé de saumon à la crème	Riz BIO cantonnais façon végétarien	Féié	Emincé de bœuf au caramel	Saucisse chipolatas
Sa garniture	Carottes BIO persillées			Jardinière de légumes	Lentilles mijotées
Produits laitiers au choix	Coulommiers	Fromage frais petit Cotentin		Saint Nectaire	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Tarte au chocolat	Smoothie aux fruits rouges		Fruit frais BIO	Fruit frais BIO

*Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de*

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Cuisiné par nos équipes

Plat végétarien

Œuf de poule élevée en plein air

Appellation d'Origine Protégée

Produit de la mer durable