

MENU SCOLAIRE

Du lundi 03 au vendredi 07 avril 2023

Lundi 03 avril

Sauté de bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise	
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 	
Camembert	OU	Fromage frais aux noix	
Purée pomme fraise	OU	Pomme 	

Mardi 04 avril

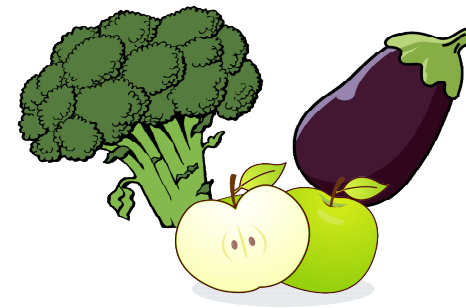
Concombre à la crème	OU	Salade chiffonnade	
Aiguillettes de volaille française	OU	Lentilles 	
sauce normande	OU	Carottes 	
Brocolis	OU	Rouy 	
Saint Paulin 	OU	Mousse au citron 	
Mousse au chocolat 	OU		



Mercredi 05 avril

Feuilleté hot dog de volaille française	OU	Feuilleté au fromage	
Palette 1/2 sel de porc français	OU	Egréné végétal sauce tomate	
Haricots coco tomates	OU	Bouchons de pommes de terre	
Fromage blanc vanille 	OU	Yaourt aromatisé 	

Goûter : Baguette tradition  + Nutella



Jeudi 06 avril

Velouté de légumes	OU	Chou rouge vinaigrette	
Omelette nature 	OU	Pané blé épinards emmental	
Haricots verts 	OU	Julienne romanesco	
Tome noire 	OU	Kiri 	
Riz au lait en pot 	OU	Semoule au lait au caramel 	

Vendredi 07 avril

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Riz safrané	OU	Semoule	
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 	
Banane	OU	Orange	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

MENU SCOLAIRE

du lundi 10 au vendredi 14 avril 2023

Lundi 10 avril

FÉRIÉ

Mardi 11 avril

Poisson meunière



OU

Palet végétal sauce tomate

Coquillettes

OU

Flageolets

Camembert



OU

Petit suisse nature



Orange

OU

Compote pomme cassis

Mercredi 12 avril

Chou blanc et lardons vinaigrette

OU

Terrine de légumes sauce cocktail

Sauté de bœuf sauce maringo



OU

Œufs durs français à la béchamel

Petit pois



OU

Haricots beurre



Tome noire



OU

Fromage frais ail et fines herbes

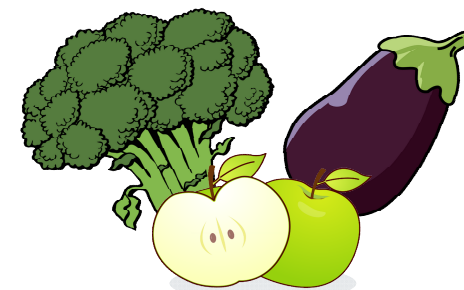
Pomme



OU

Banane

Goûter : Baguette tradition et confiture



Jeudi 13 avril

Cannellonis

OU

Chili de légumes / Riz

Cantal



OU

Vache qui rit



Purée pomme fraise

OU

Cocktail de fruits en pot

Vendredi 14 avril

Carottes râpées vinaigrette

OU

Céleri rémoulade

Jambon Blanc Froid

OU

Pané blé épinards emmental

Poêlée provençale

OU

Brocolis

Emmental



OU

Bleu douceur

Eclair au chocolat

Eclair vanille

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Viande bovine française



Le porc français



Volaille française



Pêche durable MSC



Œufs de France
Poules au sol



Légumes Origine France



Lait collecté en France



Lait 100% français



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Produit de notre terroir



Origine France

MENU CENTRE DE LOISIRS

du lundi 17 au vendredi 21 avril 2023

Lundi 17 avril

Salade chiffonnade	OU	Chou rouge vinaigrette
Tartiflette	OU	Lasagne végétale
Fromage blanc sucré	OU	Yaourt aromatisé

Goûter : Baguette tradition et nutella

Mardi 18 avril

Betteraves vinaigrette	OU	Terrine de légumes sauce cocktail
Pavé haché de veau sauce milanaise	OU	Omelette nature
Petits pois et carottes	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin	OU	Gouda
Semoule au lait au caramel en pot	OU	Riz au lait en pot

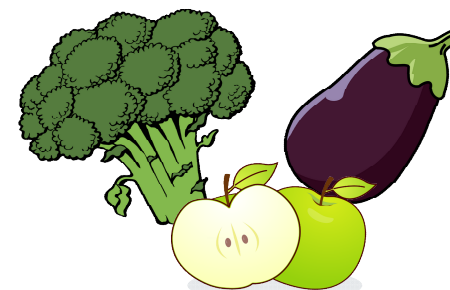
Goûter : Madeleines et yaourt à boire



Mercredi 19 avril

Carottes râpées vinaigrette	OU	Courgettes et radis vinaigrette
Pavé de hoki sauce citron	OU	Boulettes de pois chiche
Lentilles	OU	Pommes de terre à l'anglaise
Fromage blanc vanille	OU	Velouté fruits

Goûter : Purée pomme fraise yaourt nature



Jeudi 20 avril

Taboulé	OU	Salade de blé provençale
Sauté de volaille française sauce normande	OU	Égrené végétal sauce tomate
Haricots verts	OU	Poêlée provençale
Fourme d'Ambert	OU	Fromage frais nature
Orange	OU	Pomme

Goûter : Baguette tradition et confiture

Vendredi 21 avril

Bœuf mode	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Riz	OU	Spaghetti
Kiri	OU	Gruyère râpé
Banane	OU	Poire au sirop

Goûter : Pain au chocolat

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Viande bovine
française



Le porc français



Volaille
française



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Légumes
Origine France



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit de notre
terroir



Origine France

MENU CENTRE DE LOISIRS

du lundi 24 au vendredi 27 avril 2023

Lundi 24 avril

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise
Œufs durs français à la béchamel	OU	Palet végétal
Carottes	OU	Jardinière de légumes
Milanette	OU	Rouy
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

Goûter : Baguette tradition et confiture

Mardi 25 avril

Fricadelle de volaille française sauce tomate	OU	Egréné végétal
Torti	OU	Boulgour
Coulommiers	OU	Cantadou
Cocktail de fruit exotiques	OU	Orange

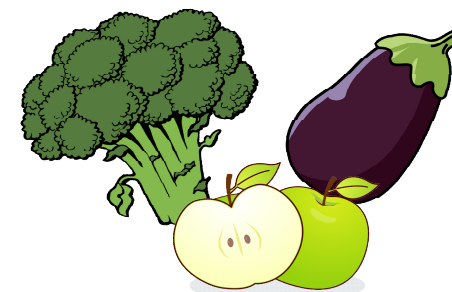
Goûter : Purée de poires et madeines



Mercredi 26 avril

Rillettes	OU	Concombres à la crème
Haut de cuisse de poulet français	OU	Chili de légumes
Haricots verts	OU	Brocolis
Carré de l'Est	OU	Saint Nectaire
Liégeois vanille	OU	Crème dessert caramel

Goûter : Gateaux secs et yaourt à boire



Jeudi 27 avril

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade chiffonnade
Brandade de poisson	OU	Boulettes de pois chiches
Fromage blanc aux fruits	OU	Haricots coco sauce tomate
		Yaourt sucré

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat

Vendredi 28 avril

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé
Sauté de bœuf sauce tomate	OU	Pané fromager
Julienne de légumes	OU	Haricots beurre
Vache qui rit	OU	Petit suisse nature
Pomme	OU	Banane

Goûter : Pain au chocolat

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Viande bovine française



Le porc français



Volaille française



Pêche durable MSC



Œufs de France Poules au sol



Légumes Origine France



Lait collecté en France



Lait 100% français



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Produit de notre terroir



Origine France