

Lundi 20 Mars

Betterave

et vinaigrette échalotes

Self **Salade de chou-fleur****  
et vinaigrette échalotes

Croustillant au fromage

Flageolet au jus 

Emmental à la coupe

Self **Spécialité fromagère**




Self **Fruit de saison**

Self **Fruit de saison**

Pain  

Mardi 21 Mars

Salade de pâtes** à la parisienne

(coquillettes, tomate mais, vinaigrette nature)   

Self **Salade de boulgour à l'orientale** 
(boulgour, pois chiche, raisins)

Petit Bouchon


Portion de poisson (Colin*) 
sauce basquaise

(tomate, poivrons, fumet de poisson...)

ou

Jeune Pousse

Emincé

Blanquette végétarien 
(émincé pois blé, oignons, poireaux, carottes, crème)

Haricots verts à la tomate**  

Cantal AOP à la coupe

Self **Portion d'édam**

Self **Fruit de saison**

Self **Fruit de saison**

Pain  



Jeudi 23 Mars

Animation Inde

Radis sauce Raita 

(concombre, yaourt, coriandre, cumin)

Dahl de lentilles corail**

(lentilles corail, carottes, gingembre, lait coco...)  

Riz   **CE**

Yaourt aromatisé

Self **Yaourt nature** et sucre**    

Compote pomme**

4 épices   

Self **Ananas au sirop**

Pain Semi complet céréales  

Vendredi 24 Mars

 **Salade verte****  
et vinaigrette basilic

Self **Salade baltique**
et vinaigrette basilic



Petit Bouchon

Gigot d'agneau**   
au jus

ou

Jeune Pousse

Œufs durs
sauce béchamel 

Ecrasé Pomme de terre  
carottes céleri 

Fromage à pâte Molle

Self **Fournols à la coupe**

Poire au sirop

Self **Compote pommes/fraises**  

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 27 Mars

Chou blanc râpé**  
Assaisonné

Self **Salade verte iceberg**
et vinaigrette olive colza

Petit Bouchon

Filet de poisson (Lieu*) 
sauce waterzoi

(crème, oignons, fumet de poisson, julienne de légumes...)

ou

Jeune Pousse

Egrené à la marocaine 

(égrené de pois bio, concentré tomate, raisins, abricots...)

Pommes Noisette

Self **Mimolette à la coupe**
Fromage à pâte pressée individuel

Compote pommes  
/ framboise

Self **Pêche au sirop**

Pain  

Mardi 28 Mars MENU BIO

Macédoine mayonnaise 

Self **Betteraves** 
et vinaigrette nature

Base lentilles  

champignons curry

(lentilles, tomate concassée, curry...)

Torsades   

Self **Yaourt aromatisé**  
Self **Yaourt aromatisé (parfum)**  


Self **Fruit de saison** 
Self **Fruit de saison** 

Pain  

Jeudi 30 Mars

Salade de pomme de terre Californienne 

(pomme de terre, mais, ananas, petits pois...)

Self **Salade de pois chiche au cumin** 

(pois chiche, cumin, vinaigrette nature)

Petit Bouchon

Rôti de Porc   
sauce charcutière

(oignons, concentré tomate, cornichons...)

ou

Jeune Pousse

Nuggets de blé/ketchup

Carottes  

Self **Yaourt aromatisé**  
Self **Yaourt nature**  

Self **Fruit de saison**
Self **Fruit de saison**



Pain Seigle  

Vendredi 31 Mars

Cœur de laitue
et vinaigrette ciboulette

Self **Salade coleslaw**  

Omelette Nature 

Petits pois au jus**  

Self **Pont l'évêque AOP**
Self **St Paulin à la coupe**

Cake épeautre vanille 
Self **Cake pépites** 
 **chocolat blanc**

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 3 Avril

Salade de chou-fleur**  

et vinaigrette nature

Self

Poireaux

et vinaigrette nature

—
Petit Bouchon

Filet de poisson (limande*) 

sauce estragon

(mélange 3 légumes, crème, estragon...)

ou

Jeune Pousse

Emincé basquaise végétarien 

(émincé pois blé, ratatouille, paprika,
olives noires...)

Pomme de terre Vapeur ronde

 **Fromage à pâte pressée**  

à la coupe

Self

Coulommiers

Fruit de saison

Self **Fruit de saison**

Pain  

Mardi 4 Avril

Salade verte iceberg

et vinaigrette au miel

Self

Carottes râpées 

et vinaigrette au miel

Bouchée riz courgette féta 

Epinards hachés**   **CE**

Béchamel (farine bio CE)/croûtons

Yaourt nature velouté et sucre

Self

Yaourt aux fruits

Compote pomme poire  

Self **Cocktail de fruits au sirop**

Pain  

Jeudi 6 Avril

Radis

et base enrobante échalote
(mayonnaise, fromage blanc, échalote)

Self

Céleri méditerranéen 

et vinaigrette nature

—
Petit Bouchon

Couscous agneau  

(Sauté agneau**, légumes couscous, raz el
hanout...)

ou

Jeune Pousse

Curry pois chiche végétarien 

(pois chiche, tomate concassée, paprika,
curry...)

—
Semoule 

Spécialité fromagère

Self

St Paulin à la coupe

—
Abricot au sirop

Self

Compote pommes**   
vanille

Pain Céréales  

Vendredi 7 Avril

Salade de coquille**   

pesto

Self

Salade de lentilles**   

—
Œufs durs 
sauce tomate

—
Brocolis au gratin**  

Emmental à la coupe

Self

Portion de gouda

—
Self **Fruit de saison**
Fruit de saison

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)