

Lundi 3 Avril

Salade de chou-fleur**  

et vinaigrette nature

Self

Poireaux

et vinaigrette nature

Petit Bouchon

Filet de poisson (colin*) 


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**  

Béchamel (farine bio CE)/croûtons

Self **Yaourt aromatisé**  

Self **Yaourt nature velouté** 

et sucre

Self **Compote pomme poire**  

Self **Cocktail de fruits au sirop**

Pain  

Jeudi 6 Avril

Radis

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

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

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

Fruit de saison

Self

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)