























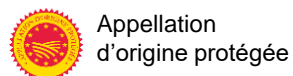
# Menus

## Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Végétarien</b>				
<p>Galette soja basilic sauce yaourt </p> <p>Pennes rigate emmental </p> <p>Yaourt nature au choix  </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Petit salé (échine de porc ½ sel et lentilles) </p> <p>s/p : Rôti de dinde au jus  </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Rôti de veau au jus </p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre béchamel</p> <p>Compote pomme allégée en sucre </p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette  </p> <p>Et dés de cantal </p> <p>Poisson frais sauce curry </p> <p>Riz </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Sauté de dinde sauce chasseur  (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons, jus de veau)</p> <p>Semoule </p> <p>Petit fromage frais </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>* Pain Pain barre de chocolat Lait nature</p>	<p>* Chausson aux pommes Fruit</p>	<p>Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de raisin</p>	<p>* Etoile fourrée chocolat Jus d'orange</p>	<p>* Pain &amp; Saint Moret fromage frais Fruit</p>



\*Goûters servis uniquement en maternelles



















Tout commence au quotidien

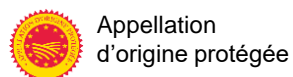
# Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu Végétarien</b>	
Mâche et betteraves vinaigrette		Soupe de légumes  et Vache qui rit		Carottes râpées  vinaigrette framboise Et dés d'edam 
Omelette  sauce basquaise (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume)	Sauté de bœuf  sauce au thym	Parmentier de colin d'Alaska et carottes 	<b>Farfalles et ratatouille</b> 	Cordon bleu de dinde 
Riz 	Jardinière de légumes	Purée de pomme pêche 	Yaourt nature  sucre au choix 	blé  ketchup 
Yaourt aux fruits	Coulommiers 		Banane  sauce chocolat	Tarte aux pommes
* Madeleines longues Fromage blanc & sucre	Pain & confiture d'abricot Lait chocolaté	Croissant Lait nature fruit	* Gaufre poudrée fruit	* Pain & pâte à tartiner Jus multi-fruits




















\*Goûters servis uniquement en maternelles



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Graine de courge</b> 		<b>Menu Végétarien</b>	
Tartine d'avocat	Salade verte et crumble  <b>graines de courge</b>  vinaigrette	Potage de brocolis et fromage fondu 	Panais rémoulade aux pommes Et dés de mimolette 	
Cuisse de poulet rôti au jus 	Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron 	Merguez au jus	Dahl de lentilles corail et riz  et stick de mozzarella	Sauté de porc  sauce aux fines herbes (persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons)
Chutney de courgettes Et macaronis 	Carottes  au jus	Semoule 		S/P: sauté de dinde  sauce aux fines herbes
Fromage blanc Au choix  sucre 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Gâteau au citron 	Haricots verts et pommes de terre vapeur
* Muffin vanille pépites chocolat, fruit	* Pain & Gouda Fruit	Cookies Compote, Lait chocolaté	* Pain au chocolat Jus d'orange	* Pain d'épices Yaourt à boire 


\*Goûters servis uniquement en maternelles



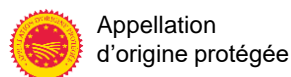
# Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu Végétarien</b>			
Soupe de légumes		Carottes râpées  vinaigrette Et dés de gouda	Saucisson sec S/P: Jambon de dinde	
Steak haché   au jus	Boulette végétale Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois	Roti de dinde  sauce diable (moutarde, échalote, persil, oignons, jus de veau, farine de riz)	Nuggets de poulet  Sauce tartare	 Poisson frais sauce Aurore
Potatoes	Yaourt aromatisé 	Semoule 	Purée de courgettes  gratinée à l'emmental	 Macaronis semi complet
Fromage blanc type petit suisse  Sucre au choix 	Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Cake aux myrtilles 	Saint Nectaire  Fruit de saison 
* Pain barre de chocolat Lait nature	* Pain au lait Jus d'orange	Etoile fourrée chocolat Yaourt aromatisé Jus de Multifruit	* Chausson aux pommes Fruit	* Pain & Saint Moret fromage frais ,Fruit

\*Goûters servis uniquement en maternelles



# Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Pique-Nique</b>	<b>Repas de Printemps</b>	<b>Menu Végétarien</b>
FERIE	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Raviolis de Saumon gratinés</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit </p>	<p>Wraps poulet , salade , concombre et œuf dur</p> <p>Chips</p> <p>Délice d'emmental</p> <p>Pomme pote</p> <p>Croissant lait nature fruit</p>	<p>Tomates au basilic Et Mozzarella</p> <p>Sauté de veau  sauce au romarin (<i>carotte, romarin, farine de riz, jus de veau</i>)</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat </p> <p>* Barre de céréales fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Et dés de cantal </p> <p>Chili sin carne (<i>riz, Haricots rouges, légumes ratatouille, œuf, emmental maïs, épice chili,</i>)  </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Pain &amp; confiture de fraise Lait chocolaté</p>
*	* Madeleines longues Fromage blanc & sucre			

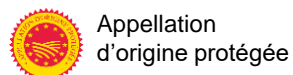
\*Goûters servis uniquement en maternelles



# Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024 **Vacances Scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Végétarien</b>		<b>Pique-nique</b>		
<p>Betteraves vinaigrette et dés d'édam </p> <p>Omelette  aux fines herbes Sauce tomate</p> <p>Courgettes et blé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain au chocolat Yaourt nature Jus d'orange</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde  Au jus</p> <p>Riz  à l'indienne</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Pain &amp; Gouda Fruit, Lait nature</p>	<p>Pain polaire Tzatziki, thon, salade, tomate</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain d'épice et Lait chocolaté Compote de fruits allégée en sucre (gourde)</p>	<p>Spaghettis bolognaise (bœuf) </p> <p>Yaourt nature  sucre au choix</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Muffin Jus d'ananas, yaourt à boire</p>	<p>Concombres vinaigrette Et dés d'emmental </p> <p>Saucisse chipolatas  <i>S/P: saucisse de volaille</i></p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Milk shake poire cassis </p> <p>Pain confiture &amp; lait Compote pomme-banane allégée en sucre</p>

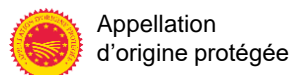


# Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024 **Vacances Scolaires**



















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpes à l'emmental		<b>Pique-Nique</b>	<b>Menu Végétarien</b>	
Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde 	Rôti de bœuf sauce tomate origan 	Baguette Viennoise poulet , mayonnaise , Curry , salade , tomate et cheddar	Carottes râpées  vinaigrette	Tomates ciboulette vinaigrette
Haricots verts  à l'ail	Flan de carottes 	Chips	Nuggets de pois chiches et ketchup  	 Poisson frais sauce citron
Fruit de saison 	Tomme d'Auvergne 	Camembert	Macaronis 	Courgettes et riz 
	Petit pot de glace	Fruit de saison 	Yaourt nature  sucre au choix	Fromage blanc  et confiture de fraise 
Pain barre de chocolat Lait nature compote de fruits allégée en sucre	Chausson aux pommes fruit Yaourt à boire	Etoile fourrée chocolat Jus d'orange, fruit	Pain & Saint Moret fromage frais Banane sirop	Pain au lait jus de raisin yaourt aromatisé



# Menus de la Du 22 au 26 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu Végétarien</b>	
	Tomates vinaigrette Et dés d'édam 		Feuilleté fromage	Carottes râpées  vinaigrette Et dés de Pont l'Evêque 
Tortilla poivron ,tomate	Sauté de porc  aux herbes S/P: sauté de dinde  aux herbes	Rôti de veau  au jus	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Filet de poisson frais sauce crème 
Riz 	Boulgour  sauce tomate	Purée de pommes de terre 		Brocolis persillés
Yaourt aromatisé 		Brie 		
Fruit de saison 	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Smoothie pomme banane  Et cigarette russe
<b>Pain &amp; confiture d'abricot Lait chocolaté</b>	* <b>Madeleines longues Fromage blanc</b>	<b>Croissant Lait nature Fruit</b>	* <b>Gaufre poudrée Fruit</b>	* <b>Pain &amp; pâte à tartiner Jus multi-fruits</b>

\*Goûters servis uniquement en maternelles

