

# MENUS SCOLAIRES

## du lundi 29 avril au vendredi 31 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 29 avril au vendredi 3 mai	<p><b>TARTINADE AUX OEUFS</b></p> <p><b>MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE DIEPPOISE</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO A L'ÉCHALOTE</b></p> <p><b>PONT L'EVEQUE AOP</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>CONCOMBRE VINAIGRETTE LA CIBOULETTE</b></p> <p><b>STEAK HACHÉ VBF ET KETCHUP DU CHEF</b></p> <p>Alter : NUGGETS DE POISSON et KETCHUP DU</p> <p><b>FRITES AU FOUR</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE IGP</b></p> <p><b>KIWI BIO</b></p>	FÉRIÉ	<p><b>RADIS ROSE ET BEURRE</b></p> <p><b>SAUCISSE DE STRASBOURG</b></p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉ</p> <p><b>CHOU &amp; POMMES DE TERRE FAÇON CHOUCROUTE</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME FRAMBOISE</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b></p> <p><b>PIZZA AUX FROMAGES</b></p> <p><b>CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES</b></p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b></p>
du lundi 6 au vendredi 10 mai	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE</b></p> <p><b>CORDON BLEU DE D'VOLAILLE FR</b></p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p><b>COURGETTES BÉCHAMEL</b></p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p><b>FLAN VANILLE</b></p>	<p><b>TOMATE VINAIGRETTE BASILIC</b></p> <p><b>FILET DE POULET SAUCE CRÈME</b></p> <p>Alter : FILET DE COLIN SAUCE CRÈME</p> <p><b>RIZ BIO PILAF</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
du lundi 13 au vendredi 17 mai	<p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b></p> <p><b>CHIPOLATAS LR</b></p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p><b>FRITES AU FOUR</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE IGP</b></p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b></p> <p><b>TORTILLAS ET KETCHUP DU CHEF</b></p> <p><b>GRATIN DE COTES DE BLETTE</b></p> <p><b>SUISSE SUCRÉ</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>TABOULÉ A LA MENTHE</b></p> <p><b>ROTI DE BOEUF FROID VBF SAUCE TARTARE</b></p> <p>Alter : FILET DE COLIN FROID MSC SAUCE TARTARE</p> <p><b>BROCOLIS PERSILLADE</b></p> <p><b>RÉGAL DES MOINES</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO BISCUIT</b></p>	<p><b>AMBIANCE DE LA BROUSSE</b></p> <p><b>SALADE FAÇON KACHUMBARI (TOMATE CONCOMBRE, OIGNONS)</b></p> <p><b>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FAÇON YASSÉ</b></p> <p>Alter: ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE FAÇON YASSA</p> <p><b>RIZ BIO A LA SÉNÉGALEISE</b></p> <p><b>ST MORET BIO</b></p> <p><b>CAKE DU CHEF MARBRÉ</b></p>	<p><b>PATÉ DE CAMPAGNE LR</b></p> <p>Alter : TARTINADE AUX OEUFS</p> <p><b>COLIN MSC SAUCE PROVENCALE</b></p> <p><b>ÉPINARDS A LA CRÈME</b></p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
du lundi 20 au vendredi 24 mai	FÉRIÉ	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>RADIS ROSE ET BEURRE</b></p> <p><b>RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b></p> <p><b>YAOURT AROME RÉGIONAL</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</b></p> <p><b>PAIN DE POISSON</b></p> <p><b>SALADE NICOISE</b></p> <p><b>COMTÉ IGP</b></p> <p><b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b></p>	<p><b>SALADE VERTE VINAIGRETTE CIBOULETTE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON</b></p> <p>Alter : QUENELLEDE BROCHET SAUCE CRÈME</p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>TOMME BLANCHE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>POISSON PANÉ 100% FILET MSC CITRON</b></p> <p><b>GRATIN DE COURGETTES</b></p> <p><b>VERRE DE LAIT BIO</b></p> <p><b>BISCUIT ROULÉ À LA FRAISE</b></p>
du lundi 27 au vendredi 31 mai	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</b></p> <p><b>ROTI DE DINDE FR SAUCE AUX OLIVES</b></p> <p>Alter : PALET MARAICHER SAUCE AUX OLIVES</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</b></p> <p><b>PONT L'EVÊQUE AOP</b></p> <p><b>FLAN VANILLE</b></p>	<p><b>SALADE VERTE + VINAIGRETTE</b></p> <p><b>LASAGNES DE BOEUF VBF</b></p> <p>Alter : LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p><b>YAOURT RÉGIONAL</b></p> <p><b>MELON</b></p>	<p><b>COLESLAW</b></p> <p><b>PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE CITRON VERT</b></p> <p><b>CAROTTE CE2</b></p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p><b>GATEAU AU YAOURT</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>TOMATES VINAIGRETTE AU XÉRÉS</b></p> <p><b>OMELETTE (OEUFS MEA) DU CHEF</b></p> <p><b>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</b></p> <p><b>CANTAL AOP</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME RHUBARBE</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>TARTINADE AU THON</b></p> <p><b>ROTI DE PORC FR SAUCE TARTARE</b></p> <p>Alter : OEUF SAUCE TARTARE</p> <p><b>SALADE DE RIZ</b></p> <p><b>CHANTILLY</b></p> <p><b>FRAISES</b></p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



api