



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 21 Février	mardi 22 Février	mercredi 23 Février	jeudi 24 Février	vendredi 25 Février
Betteraves rouges BIO au fromage Betteraves rouges BIO au maïs  Lasagne de thon Menu unique  Fruit de saison BIO	Potage Brocolis BIO  Omelette BIO Menu unique Carottes Locales Pommes boulangère  Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO	Salade toscane  Rôti de dinde sauce crème Palet maraîcher Epinard BIO à la crème  Flan caramel	Coleslaw Carottes râpées Locales vinaigrette  Hot dog Hot dog végétarien Potatoes  Mousse au chocolat Crème à la vanille	Parmentier de boeuf RAV Parmentier de Lentilles BIO et salade verte  Mimolette Edam  Salade de fruits
lundi 28 Février	mardi 1 mars	mercredi 2 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
Blanquette de volaille Blanquette de colin Légumes du pot aux pommes de terre  Vache qui rit Chanteneige  Fruit de saison	Concombre bulgare Concombre vinaigrette  Jambon* sauce tomate Bouchée de légumes sauce tomate Coquillettes BIO et Emmental râpé BIO  Assortiment de compotes de fruits BIO	Pizza fromage Menu unique Salade verte  Yaourt nature sucré BIO  Banane	Crème de panais et Céleri Curry de saumon sauvage Menu unique Brocolis BIO Blé  Velouté aromatisé Velouté nature et sucre	Boulette de boeuf sauce échalote Omelette BIO sauce échalote Pommes rissolées et salade verte  Brie Camembert  Crème dessert vanille Crème dessert caramel
lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars.
Potage légumes verts BIO  Pané au fromage menu unique Printanière de légumes  Assortiment de compotes de fruits BIO	Gratin de brocolis BIO et thon Menu unique Riz de Camargue  Carré de ligueil Coulommier  Fruit de saison	Méli mélo de crudités  Sauté de boeuf RAV au thym Filet de merlu au thym Haricots verts BIO Purée BIO au lait  Flan au chocolat	Céleri rémoulade Céleri vinaigrette  Longe de porc Local* sauce moutarde à l'ancienne Filet de hoki sauce moutarde à l'ancienne Choux de Bruxelles Pommes de terre Locales  Eclair au chocolat Eclair à la vanille	Betteraves rouges vinaigrette aux agrumes Betteraves rouges vinaigrette  Escalope de volaille niçoise Boulette falafel Ratatouille Coeur de blé  Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO
lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Haricots verts BIO à la mimolette Haricots verts BIO au gouda  Sauté de boeuf RAV sauce tomate Filet de colin sauce tomate Tortis BIO et Emmental râpé BIO  Fruit frais BIO	Tarte au fromage  Echine de porc * sauce moutarde Palet maraîcher sauce moutarde Lentilles aux carottes locales  Flan au chocolat Flan au caramel	Concombre fromage blanc  Dos de colin sauce crème Menu unique Julienne de légumes Riz  Yaourt aromatisé BIO	Emincé de volaille sauce au Maroilles Filet de merlu sauce Maroilles Frites  Fromage de Bergues  Gaufre	Potage tomate  Omelette BIO sauce champignons Menu unique Poêlée forestière Pommes vapeur Locales  Fruit de saison
lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Taboulé (semoule BIO)  Normandin de veau provençale Galette végétarienne provençale Haricots verts BIO  Assortiment de compotes de fruits BIO	Potage aux poireaux  Filet de poisson pané Menu unique Brocolis BIO à la crème Pommes de terre locales  Fruit de saison	Lasagne aux légumes Salade verte  Maasdam BIO  Fruit de saison BIO	Coleslaw rémoulade Coleslaw vinaigrette  Sauté de volaille sauce aigre douce Filet de hoki sauce aigre douce Pennes BIO et emmental râpé BIO  Crème dessert praliné Crème chocolat	Sauté de boeuf RAV sauce aux oignons Omelette BIO sauce aux oignons Petits pois et navets aux dés de pommes de terre locales  Yaourt nature aux fruits BIO Yaourt nature sucré BIO  Fruit de saison
lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 Avril
Chou fleur sauce cocktail  Tartiflette au deux fromages Salade verte  Brassé nature et sucre Brassé aux fruits	Carottes râpées à l'orange Carottes râpées aux pommes  Sauté de boeuf RAV marenco Filet de hoki marenco Riz IGP Haricots verts BIO  Clafoutis aux pommes	Filet de poisson meunière sauce tartare Menu unique Pommes de terre et salade verte  Pavé du nord  Compote de fruits BIO	Couscous (meruez de volaille) Falafel Sémoule bio Légumes couscous  Fromage blanc  Abricot au sirop	Bolognaise de boeuf RAV Bolognaise de lentilles BIO Coquillettes BIO et Emmental râpé BIO  Chantaillou ail et fines herbes Vache picon  Crème vanille Crème chocolat
lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avr.
Haricots beurre vinaigrette Haricots verts BIO vinaigrette  Dos de colin sauce citron Menu unique Epinard BIO à la crème Pommes de terres Locales  Velouté nature et sucre Velouté aromatisé	Friand au fromage  Omelette BIO Menu unique Gratin de chou-fleur BIO  Fruit de saison BIO	Potage au carottes  Sauté de porc sauce provençale Palet maraîcher sauce provençale Riz IGP  Crème chocolat	Boulette d'agneau au thym Dos de cabillaud au thym Flageolets aux carottes Rösti de pommes de terre  Fromage portion  Pâtisserie de Pâques	Macédoine mayonnaise Betteraves rouges vinaigrette  Tartes aux lentilles BIO et millet BIO Salade verte  Assortiment de compotes de fruits BIO

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA

Menus du 11 au 22 avril 2022.



Conception CréeApi



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !



Agriculture biologique



Origine France



Repas végétarien



Autres Labels



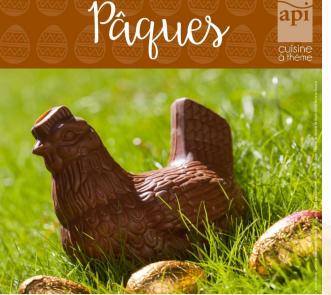
Produits régionaux



Poisson pêche durable MSC



Animation

lundi 11 avr.	mardi 12 avr.	mercredi 13 avr.	jeudi 14 avr.	vendredi 15 avr.
Entrée chaude maison Saumon sauvage sauce crème Menu unique <b>Brocolis BIO</b> Mélange de céréales <b>Fruit de saison BIO</b>	 Pizza au fromage Menu unique Salade verte Chantailou Crème caramel	Sauté de volaille sauce aux fines herbes Dos de colin sauce aux fines herbes Purée de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Concombre <b>Jambon* Local</b> sauce échalote Filet de hoki sauce échalote <b>Coquillettes BIO</b> <b>Emmental râpé BIO</b> Mousse chocolat Crème chocolat	Céleri vinaigrette <b>Rôti de boeuf RAV</b> sauce ketchup Omelette sauce ketchup Pommes de terre country <b>Assortiment de compotes de fruits BIO</b>
lundi 18 avr.	mardi 19 avr.	mercredi 20 avr.	jeudi 21 avr.	vendredi 22 avr.
<b>Férié Lundi de Pâques</b> 	Carbonade de <b>boeuf RAV</b> Boulette de soja sauce carbonnade Pommes de terre rissolées <b>Maasdam BIO</b> Crème vanille	 <b>Chou fleur BIO fleurette</b> mimosa <b>Bolognaise de lentilles BIO</b> Menu unique <b>Pennes BIO</b> <b>Emmental râpé BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	Escalope de volaille sauce Tajine Dos de colin sauce Tajine Légumes tajine <b>Semoule BIO</b> <b>Camembert BIO</b> Salade de fruits	Parmentier de poisson Menu unique Salade verte Yaourt sucré <b>Cookies du chef</b>

\* Menu avec porc

