

Menu (semaine du 7 au 11 AVRIL 2025)

<h2>Lundi</h2> <p>7 AVRIL</p>	<h2>Mardi</h2> <p>8 AVRIL</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>10 AVRIL</p>	<h2>vendredi</h2> <p>11 AVRIL</p>
<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>MIXTES DE HARICOTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES AU CITRON</p> <p>SAUTE DE PORC BASQUAISE</p> <p>PUREE</p> <p>ECLAIR CHOCOLAT</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>TAJINE DE POULET</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>CROQUE MONSIEUR</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 14 AU 17 AVRIL 2025)

<p>lundi 14 AVRIL</p>	<p>Mardi 15 AVRIL</p>	<p>Jeudi 17 AVRIL</p>	<p>Vendredi 18 AVRIL</p>
<p>BETTERAVES /POMMES/NOIX</p> <p>ESCALOPE DE POULET A LA MANGUE</p> <p>PATES AU FROMAGE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>YAOURT</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE COQUILLETES/MAIS SURIMI</p> <p>OMELETTE PDT/FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE ALASKA</p> <p>BEIGNET DE CALMARS</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CIRCUIT COURT



VIANDE FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE MSC



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 05 MAI AU 09 MAI 2025)

<p>lundi 05 MAI</p>	<p>Mardi 06 MAI</p>	<p>Jeudi 08 MAI</p>	<p>vendredi 09 MAI</p>
<p>MUSEAU VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOMATES/CONCOMBRE/EMMENTAL</p> <p>ROTI DE PORC AU CITRON</p> <p>LENTILLES</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>FERIE</p>	<p>SALADE CESAR AU POULET</p> <p>POISSON PANE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 12 AU 16 MAI 2025)*

<p>Lundi 12 MAI</p>	<p>Mardi 13 MAI</p>	<p>Jeudi 15 MAI</p>	<p>vendredi 16 MAI</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS LARDONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE CERVELAS</p> <p>SAUTE DE VEAU</p> <p>PATES/CAROTTES</p> <p>FLAN VANILLE (LAIT BIO)</p>	<p>SALADE TUNISIENNE (céleri/concombre/tomate/datte)</p> <p>COUSCOUS POULET/MERGUEZ</p> <p>SEMOULE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUIT</p>	<p>ŒUF MAYO</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT (Ferme Gutierrez)</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 19 MAI AU 23 MAI 2025)

<p>Lundi 19 MAI</p>	<p>Mardi 20 MAI</p>	<p>Jeudi 22 MAI</p>	<p>Vendredi 23 MAI</p>
<p>ACCRAS DE MORUE</p> <p>ROUGAIL DE SAUCISSE</p> <p>POMME DE TERRE RISSOLEES</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIEGEOIS</p>	<p>ROULEAU JAMBON/MACEDOINE</p> <p>PATES CARBONARA</p> <p>FLAN COCO (lait bio)</p>	<p>MACEDOINE/ŒUF DUR</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>CAROTTES/HARICOTS VERTS</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>SALADE SOFIA (salade/surimi/orange/tomate/œuf)</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE</p> <p>LENTILLES CORAIL</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE