

NOM DU CLIENT



SEMAINE DU 5 AU 11 AVRIL 2021

Menus à retourner avant le VENDREDI 22 JANVIER 2021

LUNDI

REPAS DE PAQUES

6-avr.

JEUDI

8-avr.

VENDREDI

9-avr.

	<u>Salade de perles</u> (perles de blé, tomate, surimi, mayonnaise au curry)		<u>Lentilles vinaigrette</u>		<u>Tomate vinaigrette</u>	
	<u>Tajine de boulettes d'agneau</u>		<u>Pizza au fromage</u>		<u>Timbale de la mer à la crème de curry</u>	
	0		0		0	
			<u>Salade verte</u>		<u>Riz aux oignons</u>	
	<u>Semoule</u>					
	0		<u>Yaourt sucré</u>		<u>Carré de l'est</u>	
	0					
	<u>Brownie de fabrication locale</u>		<u>Madeleine marbrée</u>			
					<u>Fruit</u>	



Cuisiné sur place



Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



v viande bovine d'origine française



Nouveauté

* Plat contenant du porc



Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à retourner avant le VENDREDI 22 JANVIER 2021

SEMAINE DU 12 AU 18 AVRIL 2021

INDIENS
D'AMERIQUE

MARDI

JEUDI

VENDREDI

12-avr.

13-avr.

15-avr.

16-avr.

Salade de haricots blancs					Salade de blé estivale (blé, tomate, poivrons, huile d'olive, basilic)	
		Salade Napoli (torti tricolores, maïs, tomate, huile d'olive)				
				Pomme de terre vinaigrette		
Sagamité (potée de bœuf, pdt, carotte, maïs) (plat complet)		Feuilleté au chèvre				
				Tarte au fromage		
0		0		0		0
						Cordon bleu de volaille
		Haricots verts		Salade verte		Purée
0		Fondu Président				Carré de l'Est
0				Yaourt sucré		
						Mousse au chocolat
Petit suisse aromatisé et coupelle pomme		Madeleine		Coupelle pomme banane		











Cuisiné sur place
 Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française
 Nouveauté
 * Plat contenant du porc
 Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à retourner avant le VENDREDI 22 JANVIER 2021

SEMAINE DU 19 AU 25 AVRIL 2021

LUNDI 19-avr.		MARDI 20-avr.		JEUDI 22-avr.		VENDREDI 23-avr.	
 <u>Salade de riz, maïs et gouda</u>		 <u>Concombres vinaigrette</u>		 <u>Taboulé à la menthe</u>			
						 <u>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</u>	
		 <u>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>				<u>Lasagnes à la bolognaise (plat complet)</u>	
 <u>Cœur de colin sauce Aurore</u>				 <u>Boulettes de bœuf sauce basquaise</u>			
0		0		0		0	
 <u>Boulgour</u>							
				<u>Frites</u>			
<u>Camembert</u>				<u>Petit suisse aromatisé</u>		<u>Fromage bûchette</u>	
		<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>					
<u>Coupelle pomme</u>				<u>Pêche au sirop</u>		<u>Gâteau au yaourt maison</u>	
		<u>Liégeois chocolat</u>					



Cuisiné sur place



Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté

* Plat contenant du porc



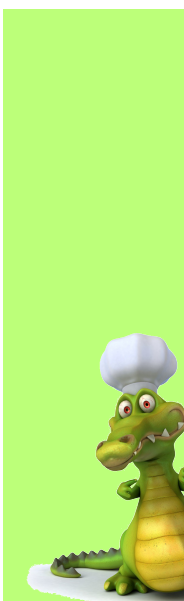
Provenance locale

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 5 AU 11 AVRIL 2021

LUNDI

5 avril



REPAS DE PAQUES

6 avril

Salade de perles
(perles de blé, tomate, surimi, mayonnaise au ***)

Tajine de boulettes d'agneau

&

Carottes

 Brownie de fabrication locale

MERCREDI

7 avril

JEUDI

8 avril

Lentilles vinaigrette

Pizza au fromage

&

Salade verte

Yaourt sucré

Madeleine marbrée

VENDREDI

9 avril

Tomate vinaigrette

Timbale de la mer à la crème de curry

Riz aux oignons

Carré de l'est

Gélifiè chocolat

Légume frais

Nouveauté

Provenance locale








Viande bovine Française




* Plat contenant du porc




Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 12 AU 18 AVRIL 2021

INDIENS D'AMERIQUE 12 avril	MARDI 13 avril	MERCREDI 14 avril	JEUDI 15 avril	VENDREDI 16 avril
<p>Salade de haricots blancs</p> <p>***</p> <p>Sagamité  Potée de bœuf, pdt, carotte, maïs (plat complet)</p> <p>Yaourt aux fruits rouges  Ferme du Coudroy (yaourt enseau)</p>	<p> Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>***</p> <p>Feuilleté au chèvre</p> <p>&</p> <p>Penne</p> <p>***</p> <p>Fondu Président</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>  Carottes râpées</p> <p>***</p> <p> Potée de lentilles au jambon* (plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade de bœuf estivale (blé, tomate, poivrons, huile d'olive, herbes)</p> <p>***</p> <p>Poisson pané</p> <p>&</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>***</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat</p>

 Légume frais
  Nouveauté
  Provenance locale


 Viande bovine Française
  * Plat contenant du porc
  Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 19 AU 25 AVRIL 2021

LUNDI

19 avril

 Salade de riz, maïs et gouda

Jambon blanc*

&

Courgettes

Camembert

Coupelle pomme



MARDI

20 avril

 Concombres vinaigrette

 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)

Fondu Président

Fruit

MERCREDI

21 avril

 Taboulé à la menthe

Colin meunière

&

Carottes

Petit suisse aromatisé

Pêche au sirop


VENDREDI

23 avril

 Salade verte

Lasagnes à la bolognaise (plat complet)

Fromage bûchette

 Gâteau au yaourt maison

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place