

**MENUS SCOLAIRE**

**du lundi 31 mars au vendredi 18 avril**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>SALADE DE LENTILLES BIO &amp; VINAIGRETTE ÉCHALOTE</b></p> <p><b>NUGGETS DE POULET</b></p> <p>Alter : <b>NUGGETS DE MAÏS</b></p> <p><b>CAROTTES CE2 PERSILLÉES</b></p> <p><b>ST NECTAIRE AOP</b></p> <p><b>KIWI BIO</b></p>	<p><b>SALADE ARLEQUIN (CÉLÉRI, CAROTTE, MAÏS) &amp; VINAIGRETTE AU MIEL</b></p> <p><b>COLIN MSC THYM &amp; CITRON</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</b></p> <p><b>SUISSE SUCRÉ</b></p> <p><b>GAUFRE FANTAISIE</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b></p> <p><b>GALETTES VÉGÉTARIENNE MAISON</b></p> <p><b>RATATOUILLE MAISO</b></p> <p><b>RÉGAL DES MOINES</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>	<p><b>CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE COCKTAIL</b></p> <p><b>PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE PROVENÇALE</b></p> <p>Alter : <b>PAUPIETTES DE POISSON SAUCE PROVENÇALE</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b></p> <p><b>POIRE</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>GRATIN DE GNOCCHI - ÉPINARDS &amp; RICOTTA</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE A L'AIL IGP</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO RHUBARBE</b></p>
<p><b>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CITRON</b></p> <p><b>SAUTÉ DE POULET FR SAUCE COLOMBO</b></p> <p>Alter : <b>MORCEAUX DE COLIN MSC SAUCE COLOMBO</b></p> <p><b>RIZ BIO CAMARGU</b></p> <p><b>PONT L'ÉVÈQUE AOP</b></p> <p><b>ORANGE BIO</b></p>	<p><b>SALADE MEXICAINE</b></p> <p><b>RÔTI DE PORC LR AUX HERBES DE PROVENCE</b></p> <p>Alter : <b>OMELETTE DU CHEF</b></p> <p><b>PETITS POIS</b></p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p><b>CRÈME DESSERT Caramel</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</b></p> <p><b>CÉLÉRI RAPÉ VINAIGRETTE FROMAGE BLANC &amp; CIBOULETTE</b></p> <p><b>FALAFELS SAUCE AUX ÉPICES</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC SUCRÉ RÉGIONAL</b></p> <p><b>POMME BIO AU FOUR</b></p>	<p><b>POTAGE</b></p> <p><b>STEAK HACHÉ DE BOEUF VBF SAUCE MILANAISE</b></p> <p>Alter : <b>PALET MARAICHER SAUCE MILANAISE</b></p> <p><b>TORSADES BIO</b></p> <p><b>EMMENTAL RAPÉ BIO</b></p> <p><b>LIÉGEOIS VANILLE</b></p>	<p><b>RADIS ROSE &amp; BEURRE</b></p> <p><b>BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE</b></p> <p><b>BROCOLIS PERSILLADE</b></p> <p><b>SUISSE FRUITÉ</b></p> <p><b>MUFFIN AUX FRUITS ROUGES (FARINE BIO)</b></p>
<p><b>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</b></p> <p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE DJONNAISE</b></p> <p>Alter : <b>MOULES SAUCE DJONNAISE</b></p> <p><b>BOULGHOUR</b></p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO LOCALE</b></p> <p><b>POMME BIO LOCALE</b></p>	<p><b>CONCOMBRE VINAIGRETTE A L'ANETH</b></p> <p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA</b></p> <p><b>POTATOES</b></p> <p><b>YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL</b></p> <p><b>ORANGE BIO</b></p>	<p><b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b></p> <p><b>CORDONS BLEU DE DINDE FR</b></p> <p>Alter : <b>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE LOCAL</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b></p>	<p><b>LES CLOCHES SONT PASSÉES</b></p> <p><b>OEUFS MIMOSA</b></p> <p><b>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AU THYM</b></p> <p>Alter : <b>FALAFEL SAUCE AU THYM</b></p> <p><b>FLAGEOLETS</b></p> <p><b>CARRÉMENTBON</b></p> <p><b>PARIS BREST &amp; OEUFS CHOCOLAT</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>LASAGNES AUX LÉGUMES ET EMMENTAL BIO RAPÉ</b></p> <p><b>CANTAL AOP</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
<p>Dessert cuisiné par nos chefs</p>	<p>Produit Labelisé</p>	<p>Produit BIO</p>	<p>Produit régional</p>	<p>Pêche durable</p>

du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025

du lundi 14 au vendredi 18 avril 2025