

# MENUS SCOLAIRES

## du mardi 2 au vendredi 12 avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 2 au vendredi 5 avril 2024	<b>FÉRIÉ</b>	MENU VÉGÉTARIEN	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE CIBOULETTE	SALADE MËLÉE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES TOMATE MAIS VINAIGRETTE
		RADIS ROSE ET BEURRE	JAMBON BLANC LR	BOULETTES À L'AGNEAU AU THYM	COLIN MSC À L'ANETH
		RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE	Alter : PALET MARAICHER	Alter : FALAFEL AU THYM	PÊCHE DURABLE
		CAMEMBERT BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAICHE BIO	FLAGEOLETS	CAROTTES BIO A L'AIL
		LIEGEOIS VANILLE	ST PAULIN	ST MORET BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ
			COMPOTE FRAICHE POMME BIO	GATEAU DU CHEF POIRE ET CHOCOLAT	BANANE BIO
du lundi 8 au vendredi 12 avril	MENU VÉGÉTARIEN	MACÉDOINE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC	SALADE DE COQUILLETTE BIO TOMATE MAIS VINAIGRETTE BASILIC	TARTINADE AUX OEUFS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE AU CITRON	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE	SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE DIJONNAISE	PAUPIETTES DE VEAU SAUCE CURCUMA	ROTI DE DINDE SAUCE MILANAISE
	CHILI SIN CARNÉ	POMMES DE TERRE BIO PERSILLÉES	Alter : POISSON PANÉ SAUCE DIJONNAISE	Alter : PALET MARAICHER SAUCE CURCUMA	Alter : QUENELLE SAUCE MILANAISE
	PONT L'ÉVÊQUE AOP	RÉGAL DES MOINES	GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS BEURRE A L'ÉCHALOTE	PENNE BIO
	ORANGE BIO	BANANE BIO	ENCOILLOTTE A L'AIL IGP	COMTÉ AOP	SUISSE SUCRÉ
			BROWNIES DU CHEF	FLAN CHOCOLAT	POIRE
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

