

# MENUS SCOLAIRES

## du lundi 29 avril au vendredi 31 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 29 avril au vendredi 3 mai	<p><b>TARTINADE AUX OEUFS</b></p> <p><b>MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE DIEPPOISE</b></p> <p>PETITS POIS</p> <p><b>PONT L'EVEQUE AOP</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>CONCOMBRE VINAIGRETTE LA CIBOULETTE</b></p> <p><b>STEAK HACHÉ VBF ET KETCHUP DU CHEF</b></p> <p>Alter : NUGGETS DE POISSON et KETCHUP DU</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p><b>CANCOILLOTTE IGP</b></p> <p><b>KIWI BIO</b></p>	FÉRIÉ	<p><b>RADIS ROSE ET BEURRE</b></p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉ</p> <p>CHOU &amp; POMMES DE TERRE FAÇON CHOUCROUTE</p> <p><b>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME FRAMBOISE</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN SALADE VERTE VINAIGRETTE</b></p> <p>PIZZA AUX FROMAGES</p> <p>CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>
du lundi 6 au vendredi 10 mai	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE</p> <p><b>CORDON BLEU DE D'VOLAILLE FR</b></p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>FILET DE POULET SAUCE CRÈME</p> <p>Alter : FILET DE COLIN SAUCE CRÈME</p> <p><b>RIZ BIO PILAF</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
du lundi 13 au vendredi 17 mai	<p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b></p> <p><b>CHIPOLATAS LR</b></p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p><b>CANCOILLOTTE IGP</b></p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p><b>TORTILLAS ET KETCHUP DU CHEF</b></p> <p>GRATIN DE COTES DE BLETTE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>TABOULÉ A LA MENTHE</b></p> <p><b>ROTI DE BOEUF FROID VBF SAUCE TARTARE</b></p> <p>Alter : FILET DE COLIN FROID MSC SAUCE TARTARE</p> <p><b>BROCOLIS PERSILLADE</b></p> <p><b>RÉGAL DES MOINES</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO BISCUIT</b></p>	<p><b>AMBIANCE DE LA BROUSSE</b></p> <p>SALADE FAÇON KACHUMBARI (TOMATE CONCOMBRE, OIGNONS)</p> <p><b>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FAÇON YASSÉ</b></p> <p>Alter: ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE FAÇON YASSA</p> <p><b>RIZ BIO À LA SÉNÉGALEISE</b></p> <p><b>ST MORET BIO</b></p> <p><b>CAKE DU CHEF MARBRÉ</b></p>	<p><b>PATÉ DE CAMPAGNE LR</b></p> <p>Alter : TARTINADE AUX OEUFS</p> <p><b>COLIN MSC SAUCE PROVENCALE</b></p> <p>ÉPINARDS A LA CRÈME</p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
du lundi 20 au vendredi 24 mai	FÉRIÉ	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE</p> <p><b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b></p> <p>YAOURT AROME RÉGIONAL</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>PAIN DE POISSON</p> <p>SALADE NICOISE</p> <p><b>COMTÉ IGP</b></p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>Alter : QUENELLEDE BROCHET SAUCE CRÈME</p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p><b>POISSON PANÉ 100% FILET MSC CITRON</b></p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p><b>VERRE DE LAIT BIO</b></p> <p><b>BISCUIT ROULÉ À LA FRAISE</b></p>
du lundi 27 au vendredi 31 mai	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p><b>ROTI DE DINDE FR SAUCE AUX OLIVES</b></p> <p>Alter : PALET MARAICHER SAUCE AUX OLIVES</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</b></p> <p><b>PONT L'EVÊQUE AOP</b></p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>SALADE VERTE + VINAIGRETTE</p> <p><b>LASAGNES DE BOEUF VBF</b></p> <p>Alter : LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>YAOURT RÉGIONAL</p> <p>MELON</p>	<p>COLESLAW</p> <p><b>PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE CITRON VERT</b></p> <p><b>CAROTTE CE2</b></p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p><b>GATEAU AU YAOURT</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>TOMATES VINAIGRETTE AU XÉRÉS</p> <p><b>OMELETTE (OEUFS MEA) DU CHEF</b></p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p><b>CANTAL AOP</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME RHUBARBE</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>TARTINADE AU THON</p> <p><b>ROTI DE PORC FR SAUCE TARTARE</b></p> <p>Alter : OEUF SAUCE TARTARE</p> <p>SALADE DE RIZ</p> <p>CHANTILLY</p> <p>FRAISES</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

