

MENUS SCOLAIRE
du lundi 5 au vendredi 30 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 5 au vendredi 9 mai 2025	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE SAUCISSE FUMÉE Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES BIO AU JUS CANCOILLOTE IGP POMME BIO	TOMATES & VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON RIZ BIO PILAF VACHE QUI RIT BIO LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE AIGUILLETES DE POULET FR SAUCE CRÈME Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CRÈME BROCOLIS AUX OIGNONS VERRE DE LAIT BIO GATEAU DU CHEF À LA RHUBARBE (FARINE BIO)		MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE PANÉ FROMAGER ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAISE
du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF VBF SAUCE ARRABIATA Alter : FALAFELS SAUCE ARRABIATA PENNE BIO ST MORET BIO MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	CHOU ROUGE RAPÉ & SAUCE MOUTARDE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FAÇON COUSCOUS Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO FLAN VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHONS SAUTÉ DE PORC IGP LOCAL SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE Alter : OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) PETITS POIS ST NECTAIRE AOP ORANGE BIO	MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE COLESLAW JAMBALAYA AUX LÉGUMES RIZ DE CAMARGUE IGP COMTÉ AOP RÉGIONAL COMPOTE FRAICHE POMME BIO BISCUITÉE	CRÊPES AU FROMAGE MAISON POISSON PANÉ MSC & CITRON COURGETTES SAUCE AU CURRY YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL BANANE BIO
du lundi 19 au vendredi 23 mai 2025	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE SAUCE ROMARIN Alter : QUENELLE NATURE SAUCE ROMARIN HARICOTS VERTS BIO PONT L'ÉVÊQUE AOP POMME BIO	ROSETTE ET CORNICHON Alter : SURIMI ET CORNICHON POISSON BLANC MSC HUILE OLIVES & CITRON VERT RIZ BIO PILAF VACHE QUI RIT BIO MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE FROMAGE BLANC JAMBON BLANC LR Alter : TERRINE VÉGÉTARIENNE COQUILLETES BIO EMMENTAL BIO RAPÉ FLAN CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ PASTÈQUE OEUFS DURS ÉPINARDS BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ LOCAL CAKE AU YAOURT (FARINE BIO)	C'EST TOI LE CHEF ! BURGER PARTY SALADE VERTE & VINAIGRETTE BURGER VÉGÉTARIEN FRITES AU FOUR FROMAGE FONDU EN TRANCHE FRAISES & CHANTILLY
du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025	MENU CARBONE MODÉRÉ SALADE MEXICAINE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC IGP RÉGIONAL SAUCE AU CURRY Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE CURCUMA CAROTTES VAPEUR BIO RÉGIONALES CARREMENBOI MELON	RADIS & BEURRE NUGGETS DE POULET & KETCHUP DU CHEF Alter : NUGGETS DE BLÉ & KETCHUP DU CHEF POMMES DE TERRE RISSOLÉES FROMAGE BLANC SUCRÉ LAIT AUX FRUITS ROUGES	MENU VÉGÉTARIEN TOMATES & VINAIGRETTE AU BASILIC LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT		
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

