

Menus du 31 mars au 4 avril 2025

L'école d'antan

Lundi 31



Mardi 1

Mercredi 2

Jeudi 3

Vendredi 4

Carottes râpées
vinaigrette



Filet de colin-lieu
sauce crevettes



Taboulé



Œuf mimosa



Tomates vinaigrette



Lentilles à l'italienne

Riz créole
Epinards à la crème

Blanquette de veau



Brandade de poisson

Sauté de porc sauce
charcutière



Boulghour



Petit fromage sous cire

Petit-pois / carottes



Salade verte



Emincé de dinde
sauce charcutière



Petit-suisse nature
sucré



Pomme



Comté



Camembert



Macaroni



Compote pomme-cassis

Bâtonnet de glace

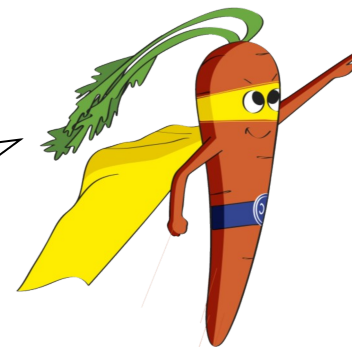
Crème caramel

Et gruyère râpé

Kiwi

Il y a plus de 100 ans, il n'y avait pas de salle réservée à la restauration. Le repas était apporté par les élèves qui mangeaient en classe. Au fil des époques, les choses ont évolué et quelques plats sont devenus emblématiques de la restauration scolaire.

Bon appétit !



Déjeuner

Goûter

Pain aux céréales
Fromage
Jus de pommes



Biscuit
Yaourt aromatisé



Baguette
Beurre
Compote pomme-
abricot



Petit beurre
Banane

Pain au lait
Barre de chocolat
Lait



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 21 au 25 avril 2025

Lundi 21

Mardi 22

Mercredi 23

Jeudi 24 

Vendredi 25

FERIE

Jambon
Jambon de dinde

Pommes dippers

Petit-suisse nature
sucré

Pomme



Salade de riz au thon

Poulet rôti

Petit-pois à la tomate

Comté

Compote pomme-banane



Betteraves vinaigrette

Tajine de légumes

Semoule semi-complètes

Coulommiers

Poire



Filet de merlu
sauce crevette

Pommes vapeur
Courgettes

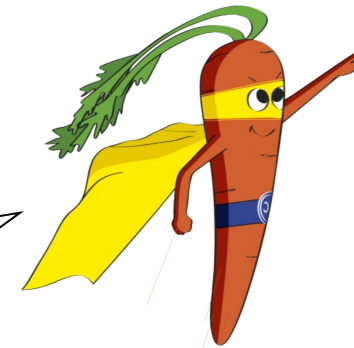
Mimolette

Mille-feuille



Comme chaque semaine, tu pourras faire le plein de calcium avec les produits laitiers que je te propose. Petit-suisse ou encore fromage, tu auras la possibilité de déguster plusieurs variétés.

Bon appétit !



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Jus d'orange



Madeleine
Kiwi



Croissant
Lait



Baguette
Beurre
Compote



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

Lundi 28 

Mardi 29

Mercredi 30

Jeudi 1

Vendredi 2

Dahl de lentilles

Riz

Camembert

Compote de poire



Tomates
mozzarella



Filet de colin-lieu
sauce citronnée



Purée de pommes de terre



Assiette de fruits
(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)



Sauté de veau
sauce marengo



Haricots verts à l'ail

Petit fromage moussoux

Riz au lait

FERIE

Concombres
vinaigrette



Merguez



Semoule semi-
complète
Ratatouille



Yaourt fermier
nature sucré



Biscuit

Je suis un légume de couleur verte, composé à plus de 95 % d'eau. Je suis principalement consommé entre mai et septembre car j'adore la chaleur. Tu peux me retrouver en entrée ce vendredi, qui suis-je?

Bon appétit !

Le concombre



Pain au lait

Barre de chocolat

Lait



Baguette
Beurre



Yaourt aromatisé

Gâteau au yaourt
Poire



Pain aux céréales

Fromage

Jus de pommes-
poires



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .