

# 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



Ouf 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**

**Gôter**

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**

**Déjeuner**

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 !**



**Goûter**

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



Tomates  
mozzarella



Sauté de veau  
sauce marengo



Concombres  
vinaigrette



Riz

Filet de colin-lieu  
sauce citronnée



Haricots verts à l'ail

FERIE

Merguez



Camembert



Purée de pommes de terre



Petit fromage moussoux

Semoule semi-  
complète  
Ratatouille



Compote de poire



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



Riz au lait

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 .