

# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 24 au 29 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw				Salade verte et comté
<b>Plat principal</b>	Fisch & chips	 Sauté de poulet	Bolognaise	Sauté d'agneau	Végétarien
<b>Garniture</b>	Pommes de terre sautées	 Riz julienne de légumes	 Pennes	 Semoule et petits légumes	Tortillas
<b>Laitage</b>	 Fromage blanc	 Yaourt nature	Fromage au choix	 Fromage au choix	 Yaourt brassé nature
<b>Dessert</b>		Fruit au choix	Salade de fruits frais	Tarte aux poires	Fruit au choix
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage	 Compote /  Yaourt nature / Pain	Fruit / Fromage blanc / Pain 	Fruit / Pain miel



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 31 mars au 04 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 01 avril	Mercredi 02 avril	Jeudi 03 avril	Vendredi 04 avril
<b>Entrée</b>	 Carottes râpées			Taboulé	
<b>Plat principal</b>	<b>Végétarien</b>	<b>Jambon aux herbes</b>	<b>Filet de poisson</b>	 <b>Rôti de bœuf</b>	 <b>Cuisse de poulet</b>
<b>Garniture</b>	Tortellinis 4 fromage	Gratin dauphinois	Blé aux petits légumes	 Haricots verts	Pommes sautées
<b>Laitage</b>	 Yaourt nature	 Crème dessert au choix	 Yaourt aromatisé	 Petit suisse	 Fromage au choix
<b>Dessert</b>	Fruit au choix	Salade de fruits frais	Fruit au choix		Fruit au choix
<b>Goûter</b>	Fruit / Lait céréales 	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Pain Fromage	Fruit / Yaourt à boire / Pain	Fruit / Yaourt nature / Pain 

**J** Fruits et légumes crus

**G** Fruits et légumes cuits

**4** Viandes, poissons, œufs

**6** Féculents

**L** Produits laitiers



**Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**  
Démarche: vocation santé et filières courtes



**Produit Label Rouge**  
Niveau de qualité supérieure



**Produit Bio**  
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 07 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 08 avril	Mercredi 09 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Tomates à l'ancienne mozzarella	Salade carnaval emmental 	Salade de céleri		 Salade de riz niçois
Plat principal	Rôti de porc	Filet de poisson pané	Végétarien	Gigot d'agneau	Escalope de poulet
Garniture	Gratin de courgettes	 Duo de carottes	Risotto aux champignons	Haricots blancs lingots	Purée de patates douces
Laitage			 Petit suisse	 Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
Dessert	Fruit au choix	Eclair au chocolat	Salade de fruits frais	Salade d'ananas	
Goûter	 Fromage blanc / Pain Confiture	Fruit /  Fromage blanc / Pain	Liégeois / Biscuits	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
<b>Entrée</b>	Salade verte et thon maïs				 Carottes râpées
<b>Plat principal</b>	Quiche lorraine	Sauté de veau 	Echine de porc	Poulet	Blanquette de saumon
<b>Garniture</b>		 Blé aux petits légumes	Lentilles	 Riz ratatouille	Jardinière de légumes
<b>Laitage</b>	 Yaourt aromatisé	 Fromage au choix	Faisselle nature	 Fromage au choix	
<b>Dessert</b>	Biscuit	Salade d'oranges	Fruit au choix	Fruit au choix	Flan patissier
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain Fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	  Compote / Petit suisse / Pain	Fruit / Lait céréales 



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche, vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 21 au 25 avril 2025

### MENU ASIATIQUE

	Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
<b>Entrée</b>		Céleri rémoulade	Salade de choux chinois		Salade verte gouda 
<b>Plat principal</b>	Férié	Rôti de dinde	Nems	 Rôti de bœuf	Végétarien
<b>Garniture</b>		Pommes de terre sautées	Riz cantonais	 Haricots verts	Chili végétal
<b>Laitage</b>		 Crème dessert au choix		 Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>			Salade de fruits exotiques	Eclair au chocolat	Fruit au choix
<b>Goûter</b>		Fruit / Pain fromage 	Fruit / Gaufre	Fruit / Fromage blanc / Pain 	 Compote / Pain chocolat

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 28 avril au 02 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 01 mai	Vendredi 02 mai
<b>Entrée</b>		Salade de tomates			Salade carnaval œuf dur 
<b>Plat principal</b>	Rôti de veau	 Escalope de poulet	Filet de colin		Végétarien
<b>Garniture</b>	 Pennes courgettes provençale	Pommes rissolées	 Riz julienne de légumes	Féfé	Croquettes pommes de terre fromage
<b>Laitage</b>	Fromage au choix	 Yaourt nature	 Petit suisse		 Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>	Muffins		Salade de fruits frais		 Compote de poires
<b>Goûter</b>	 Compote / Fromage blanc	Fruit / Pain beurre salé 	Fruit / Pain chocolat		Fruit / Pain fromage

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 05 au 09 mai 2025

	Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Mercredi 07 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
<b>Entrée</b>	 Carottes râpées	Salade de tomates			Taboulé
<b>Plat principal</b>	Végétarien	Duo de saucisses	 Cuisse de poulet	Férié	Filet de colin
<b>Garniture</b>	Lasagne de légumes	Pommes vapeur	 Pennes à la tomate		Julienne de légumes
<b>Laitage</b>	 Yaourt nature	 Crème dessert au choix	 Fromage au choix		 Fromage blanc nature
<b>Dessert</b>	Fruit au choix		Fruit au choix		Salade de fraises
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche		Fruit / Pain chocolat

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs