

# Menus du 11 Mars au 12 Avril 2024

Légende :



<p><b>lundi 11 mars</b></p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p> Nuggets de poisson MSC</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>mardi 12 mars</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Curry de patate douce pois chiche</p> <p>lait de de coco</p> <p>Riz Bio </p> <p>Fromage </p> <p>Brownie </p>	<p><b>mercredi 13 mars</b></p> <p>Pâté de campagne / Rillettes de thon</p> <p>Boulettes de viande sauce tomate / Falafels</p> <p>Haricots verts Bio </p> <p>Fromage Bio </p> <p>Compote de fruits Bio </p>	<p><b>jeudi 14 mars</b></p> <p>Coleslaw</p> <p>Mac (macaronis) and cheese </p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p>	<p><b>vendredi 15 mars</b></p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Rôti de porc / Galette de boulgour </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Fromage Bio </p> <p>Fruit de saison Bio </p>
<p><b>lundi 18 mars</b></p> <p>Betteraves rouges bio </p> <p>Emincé de poulet façon basquaise / Galette de quinoa provençale </p> <p>Carottes Bio </p> <p>Fromage </p> <p>Fromage blanc aux fruits </p>	<p><b>mardi 19 mars</b></p> <p>Carottes râpées Bio </p> <p>Lasagnes végétarienne au gorgonzola </p> <p>Fromage </p> <p>Liégeois </p>	<p><b>mercredi 20 mars</b></p> <p>Oeuf dur à la russe (mayo/macédoine)</p> <p>Colombo de poisson MSC </p> <p>Riz bio </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>jeudi 21 mars</b></p> <p>Velouté de courgettes kiri</p> <p>Tranche de jambon braisé / Boulettes végétarienne </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Fromage AOP </p> <p>Tarte normande </p>	<p><b>vendredi 22 mars</b></p> <p>Salade de perles au surimi</p> <p>Cordon bleu / Cordon végété </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>
<p><b>lundi 25 mars</b></p> <p>Salade mexicaine au maïs </p> <p>Sauté de porc à la moutarde / Nuggets de blé sauce moutarde </p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage Bio </p> <p>Flan gélifié chocolat </p>	<p><b>mardi 26 mars</b></p> <p>Oeuf mayo</p> <p>Quenelles gratinées</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Fromage AOP </p> <p>Île flottante </p>	<p><b>mercredi 27 mars</b></p> <p>Céleri Bio rémoulade </p> <p>Boeuf bourguignon / Galette de boulgour lentilles corail </p> <p>Tortis Bio </p> <p>Fromage </p> <p>Banane chocolat chantilly </p>	<p><b>jeudi 28 mars</b></p> <p>Salade de mâches aux dès d'emmental et paprika</p> <p>Sauté de dinde au cidre / Filet de poisson </p> <p>Pâtes de pâques alsacienne</p> <p>Fromage Bio </p> <p>Cloche de pâques </p>	<p><b>vendredi 29 mars</b></p>
<p><b>lundi 1 avr.</b></p>	<p><b>mardi 2 avr.</b></p> <p>Betteraves Bio </p> <p>Mijoté de haricots rouges </p> <p>Riz Bio </p> <p>Fromage AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>mercredi 3 avr.</b></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Rôti de porc / Omelette au fromage </p> <p>Duo de carottes navets braisés</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt fruits mixés </p>	<p><b>jeudi 4 avr.</b></p> <p>Pousses d'épinards sauce au miel</p> <p>Kebab </p> <p>Potatoes </p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p><b>vendredi 5 avr.</b></p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Poisson MSC à la brésilienne </p> <p>Ebly </p> <p>Fromage bio </p> <p>Fruit de saison Bio </p>
<p><b>lundi 8 avr.</b></p> <p>Radis noir râpé au fromage blanc</p> <p>Saucisse à cuire / Saucisse végété</p> <p>Lentilles Bio </p> <p>Fromage AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>mardi 9 avr.</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>Tartiflette végété</p> <p>Fromage </p> <p>Glace </p>	<p><b>mercredi 10 avr.</b></p> <p>Carottes râpées Bio </p> <p>Rôti de boeuf / Filet de poisson </p> <p>Haricots verts Bio </p> <p>Fromage </p> <p>Ananas frais </p>	<p><b>jeudi 11 avr.</b></p> <p>Coeurs de palmiers</p> <p>Couscous de falafels </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Légumes couscous </p> <p>Fromage Bio </p> <p>Gâteau au citron du chef </p>	<p><b>vendredi 12 avr.</b></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de lieu MSC sauce bordelaise </p> <p>Riz Bio </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Compote de fruits Bio </p>

# Menus du 15 Avril au 03 Mai 2024

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Produits labellisés



Sans viande

<p><b>lundi 15 avr.</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mardi 16 avr.</b></p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>mercredi 17 avr.</b></p> <p>Salade de lentilles bio</p> <p>Escalope de dinde / Omelette au fromage</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fromage</p> <p>Compote Bio</p> <p><b>Vacances scolaires</b></p>	<p><b>jeudi 18 avr.</b></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Pâtes à la bolognaise / Bolognaise végété</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Entremet choco</p>	<p><b>vendredi 19 avr.</b></p> <p>Betteraves Bio à la féta</p> <p>Aiguillette de volaille / Aiguillette de poisson aux 3 céréales</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Crème dessert</p>
<p><b>lundi 22 avr.</b></p> <p>Salade verte &amp; maïs</p> <p>Sauté de porc / Émincé végété (nouvelle recette)</p> <p>Blé</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mardi 23 avr.</b></p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Wrap au poulet / Wrap au falafels</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits bio</p>	<p><b>mercredi 24 avr.</b></p> <p>Salade de concombres</p> <p>Knack / Filet de poisson</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Vacances scolaires</b></p>	<p><b>jeudi 25 avr.</b></p> <p>Charcuterie / Surimi</p> <p>Poisson MSC meunière</p> <p>Epinards à la crème et pommes de terres</p> <p>Fromage</p> <p>Crème vanille oréo</p>	<p><b>vendredi 26 avr.</b></p> <p>Betteraves lanières</p> <p>Omelette au cheddar roulée</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
<p><b>lundi 29 avr.</b></p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p><b>mardi 30 avr.</b></p> <p>Salade de surimi</p> <p>Filet de poisson MSC</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>mercredi 1 mai</b></p>	<p><b>jeudi 2 mai</b></p> <p>Concombres à la grecque</p> <p>Rôti de dinde sauce brune / Galette de quinoa sauce brune</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p><b>vendredi 3 mai</b></p> <p>Pousses d'épinards vinaigrette</p> <p>Boulettes végété tomate basilic sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Compote Bio</p>