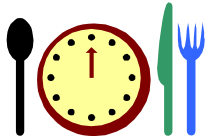




Menus

des restaurants scolaires

Semaine du 22 au 28 mars 2021



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Hors d'œuvre 	Salade de lentilles à l'échalote <i>Vinaigrette maison</i>	Salade coleslaw <i>(carotte et chou blanc mayonnaise)</i>	Thon et maïs <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de pâtes au basilic 	<u>Repas Veggie</u> Salade iceberg <i>Vinaigrette maison</i>
Plat 	Filet de colin meunière citron	Bœuf bourguignon 	Poulet basquaise <i>(poivrons, tomate et oignons)</i> 	Filet de colin sauce crème et citron 	Dahl de lentilles corail et riz bio
Accompagnement 	Haricots verts extra-fins persillés	Pommes de terre vapeur	Gratin de courgettes bio 	Duo chou-fleur et romanesco 	<i>(lentilles corail, pulpe de tomates, lait de coco et épices douces)</i>
Laitages 	Fromage blanc vanillé	Comté AOP 	Rondelé nature	Carré de l'est	Yaourt nature bio
Dessert 	Fruit frais bio 	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Cookie bio
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Biscuits fourrés chocolat Lait nature	Pain /beurre chocolat Fruit frais	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Pain de campagne beurre/confiture Compote	Pain /kiri Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

Repas Veggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



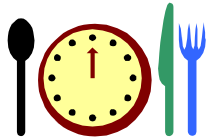
Pain bio servis
tous les jours




Menus





des restaurants scolaires


Semaine du 29 mars au 4 avril 2021



	Lundi 29	Mardi 30 	Mercredi 31	Jeudi 1 ^{er} 	Vendredi 2
Hors d'œuvre 	Betteraves cuites bio en cubes  Vinaigrette maison	Repas Veggie Taboulé à la menthe Vinaigrette maison	Crêpe au fromage	Demi pomelo Mater : pur jus de pamplemousse	Salade verte bio  Vinaigrette maison
Plat 	Marmite du pêcheur (merlu, crevette, moule, échalote et crème fraîche) 	Omelette nature	Gigot d'agneau rôti	Sauté de porc* (sp : sauté de dinde) 	Brandade de morue 
Accompagnement 	Spaghetti bio  	Petits pois	Poêlée ratatouille	Flageolets	(filet de morue dessalée, purée de pomme de terre, crème fraîche et ciboulette)
Laitages 	Emmental	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse	Chèvre frais	Brie
Dessert 	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais bio 	Liégeois chocolat	Purée de pomme bio 
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Muffin vanille Yaourt à boire	Baguette viennoise Pâte à tartiner Lait nature	Pain Crème de gruyère Jus de fruit	Pain /beurre confiture Fruit frais	Yaourt nature Petits beurre Fruit frais

 Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

 Plat cuisiné maison	 issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	 Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	 Label rouge

 **Repas Veggie :**
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires

Semaine du 5 au 11 avril 2021



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Hors d'œuvre 	F	Sardines citron	Radis rondelles <i>Vinaigrette maison</i>	Repas Veggie Salade verte, croûtons et mimolette <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées et maïs à la coriandre <i>Vinaigrette maison</i>
Plat 	E	Veau marengo (concentré de tomate, carotte, champignon et fond de veau) 	Steak haché / ketchup	Légumes sautés au boulghour 	Filet de lieu sauce matelote (tomate, oignon et fumet de poisson)
Accompagnement 	R	Riz bio 	Pommes campagnardes	(boulghour, haricot vert, carotte, courgette, poivron, pois chiches, raisins secs et épices)	Epinards bio béchamel
Laitages 	I	Fromage blanc bio 	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Fromage à tartiner
Dessert 	E	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Fruit frais bio 	Chou à la crème
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>		Beignet framboise Lait nature	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Galettes bretonnes Compote	Pain de campagne beurre/confiture Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Plat cuisiné maison
* Plat contenant du porc
sp Plat sans porc

issu de l'agriculture biologique
 Appellation d'origine protégée
 Label rouge

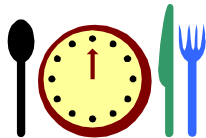
Repas Veggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires

Semaine du 12 au 18 avril 2021



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Hors d'œuvre 	Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Roulé au fromage	Repas Veggie Avocat et tomate	Œufs durs bio mayonnaise maison 	Salade d'haricots verts à l'échalote
Plat 	Saucisse de Strasbourg* <i>Sp : saucisse de volaille</i>	Navarin d'agneau 	Coquillettes et légumineuses à la mexicaine 	Poulet rôti label rouge aux herbes 	Filet de cabillaud sauce crème de safran
Accompagnement 	Purée de potiron 	Jeunes carottes	(haricot rouge, lentille, maïs, tomate, carotte, courgette, oignon et épices)	Gratin de brocolis bio 	Riz pilaf
Laitages 	Camembert bio 	Yaourt nature	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	Petit chamois d'or
Dessert 	Purée de pomme banane	Fruit frais	Crème dessert chocolat bio 	Fruit frais	Fruit frais bio
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain / beurre Miel Fruit frais	Gaufre au chocolat Jus de fruit	Brioche confiture Fruit frais	Pain de campagne Crème de gruyère Jus de fruit	Petits beurre Fromage blanc

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

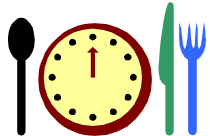
Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

Repas Veggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 19 au 25 avril 2021

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Hors d'œuvre 	Repas Veggie Salade verte <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves persillées bio <i>Vinaigrette maison</i>	Carottes râpées vinaigrette maison au miel	Maïs et surimi <i>Vinaigrette maison</i>	Concombre à la crème
Plat 	Raviolis de légumes	Sauté de dinde 	Quenelles de brochet à la tomate	Rôti de bœuf sauce Bercy	Filet de lieu sauce piperrade <i>(tomates, poivrons et oignons)</i>
Accompagnement 	/	Beignets de courgettes	Riz aux petits légumes 	Petits pois cuisinés 	Pommes vapeur
Laitages 	Crème de gruyère	Fromage blanc vanillé	Coulommiers	Yaourt nature bio 	St Nectaire AOC
Dessert 	Pêche au sirop	Fruit frais	Dattes	Fruit frais bio 	Clafoutis aux cerises
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de campagne Pâte à tartiner fruit frais	Quatre quart Lait nature	Palets bretons Compote	Pain Samos Jus de fruit	Pain/beurre Chocolat Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

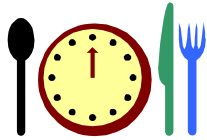
Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

Repas Veggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 26 avril au 2 mai 2021

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Hors d'œuvre 	Pâté de volaille/cornichon	Salade verte bio Vinaigrette maison	<u>Repas Veggie</u> Salade de pâtes au basilic 	Salade de tomate aux fines herbes Vinaigrette maison	Radis beurre
Plat 	Pépites de poisson / citron	Hachis Parmentier	Omelette au fromage 	Rôti de veau sauce forestière	Filet de cabillaud beurre blanc
Accompagnement 	Haricots beurre persillés	/	Carottes fraîches braisées 	Haricots blancs	Blé à la provençale
Laitages 	Babybel	Yaourt aromatisé bio 	St Môret	Carré de l'est	Petit suisse
Dessert 	Fruit frais	Palmier	Fruit frais bio 	Purée pomme bio 	Fruit frais
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Brioche aux pépites de chocolat Lait nature	Pain / beurre confiture Fruit frais	Gaufre liégeoise yaourt à boire	Pain de campagne Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Boursin nature Jus de fruit

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

Repas Veggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



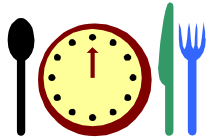
Pain bio servis
tous les jours





















Menus

des restaurants scolaires

Semaine du 3 au 9 mai 2021



	Lundi 3 	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Hors d'œuvre 	Repas Veggie Salade de pomme de terre ciboulette Vinaigrette maison	Concombre à la menthe Vinaigrette maison	Rillettes de thon	Repas du monde Salade iceberg et tomate vinaigrette ail et coriandre	Salade de Corinthe Carotte et raisins secs Vinaigrette maison
Plat 	Nuggets de blé/ketchup	Lasagnes de saumon	Escalope de poulet sauce normande (crème et champignons) 	 Mafé agneau et riz 	Cubes de poisson sauce citron 
Accompagnement 	Epinards à la crème 	/	Gratin de chou-fleur bio  	(Sauce au beurre de cacahuète) 	Purée de courgette bio et pomme de terre  
Laitages 	Fromage blanc bio 	Emmental	Yaourt aux fruits mixés	Brebis crème	Brie
Dessert 	Fruit frais bio 	Coupe de fruit au sirop	Fruit frais	Ananas frais	Mousse au chocolat
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Madeleine Compote	Pain/beurre Confiture Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus de fruit	Biscuits fourrés chocolat Lait nature	Pain de campagne Beurre/miel Fruit frais



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



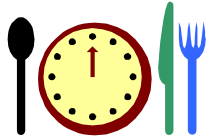
Pain bio servis
tous les jours









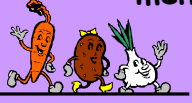









Menus

des restaurants scolaires

Semaine du 10 au 16 mai 2021




	Lundi 10	Mardi 11 	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Hors d'œuvre 	Taboulé Vinaigrette maison	Repas Veggie Œufs durs bio mayonnaise 	Betteraves bio en cubes  Vinaigrette maison	F	F
Plat 	Lieu sauce provençale 	Pizza bio aux légumes 	Paupiette de volaille sauce bourgeoise 	E	E
Accompagne- ment 	Haricots verts persillés	Salade verte	Tagliatelles 	R	R
Laitages 	Yaourt nature	Fromage à tartiner	Camembert bio 	I	M
Dessert 	Fruit frais bio 	Glace	Fruit frais	E	E
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Petits beurre Compote	Pain /beurre confiture Fruit frais	Pain au choco- lat Lait nature		

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.



 Plat cuisiné maison	 issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	 Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	 Label rouge

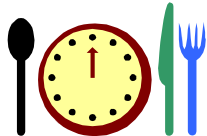
 **Repas Veggie :**
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires

Semaine du 17 au 23 mai 2021



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Hors d'œuvre 	Salade verte Vinaigrette maison	Repas Veggie Lentilles verte en salade Vinaigrette maison	Carottes râpées au cumin Vinaigrette maison	Tomate et concombre Vinaigrette maison	Melon
Plat 	Steak haché /ketchup	Omelette nature	Tajine de veau, fruits secs et semoule	Paella * (sp : sans chorizo) 	Filet de cabillaud à la crème d'aneth
Accompagnement 	Frites	Petits pois au jus		(poulet, poivron, oignon, moule, encornet, chorizo, épices et riz bio) 	Brocolis bio sautés
Laitages 	Leerdammer	Petit suisse aux fruits	Chèvre frais	Tomme blanche	Yaourt nature bio
Dessert 	Purée de pomme fraise	Fruit frais bio 	Crème dessert vanille	Fruit frais	Madeleine
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Céréales Lait nature Fruit frais	Pain Pâte à tartiner jus de fruit	Pain de campagne /beurre confiture Fruit frais	Donut Yaourt à boire	Pain Boursin nature Fruit frais

F:\Menus 2021-02-mars-mai\MI-St-menus scolaires¢res-mat à mai 2021.doc



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

Repas Veggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).