

# AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 17 mars au 21 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI au CANADA	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Velouté de légumes variés BIO	Carottes rapées vinaigrette au sirop d'érable	Saucisson ail / Œuf dur mayonnaise
Plats	Crêpe au fromage	Tandoori de volaille Nouvelle agriculture / Gratin de poisson dieppoise	Haché de bœuf sauce Poutine / Rousties de légumes 	Poisson meunière MSC nature
Accompagnements	Haricots verts	Riz BIO	Pommes rissolées	Ratatouille
Fromage Laitage	Camembert	Fromage frais nature BIO	Mimolette 	Edam
Desserts	Dessert lacté vanille	Fruit frais BIO	Pancake sauce chocolat	Liégeois vanille

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 24 mars au 28 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque	Emincé bicolore	Salade BIO du chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Taboulé
Plats	Filet de poulet nouvelle agriculture Vallée d'Auge / Tarte au fromage	Boulettes végétales sauce tomate	Hachis parmentier BIO / Hachis parmentier végétarien	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Haricots beurre	Semoule		Epinards béchamel
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt sucré	Brie pointe BIO	Vache qui rit
Desserts	Fruit frais	Galette bretonne	Purée de pommes poire BIO	Gâteau aux pommes

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DE PAQUES	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Crêpe au fromage	Médaille de surimi MSC mayonnaise	Carottes rapées BIO
Plats	Paupiette de veau sauce charcutière / Croustillant fromager	Jambon grill HVE sauce dijonnaise / Pavé de poisson tomates cerise épinards	Filet de poulet nouvelle agriculture sauce thym/citron / Steak de soja provençale	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO
Accompagnements	Purée de pommes de terre	Blé aux petits légumes	Pommes noisettes	
Fromage Laitage	Emmental	Cantafrais	Petit suisse sucré 	Gouda BIO
Desserts	Novly chocolat	Arlequin de fruits en coupelle	Crumble à la pomme	Fruit frais BIO

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 07 avril au 11 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œuf dur mayonnaise	Brocolis crème de curry	Emincé bicolore	Salade du chef (tomates, betteraves rapées, maïs, fromage et salade verte)
Plats	Rousties de légumes	Saucisse de Toulouse HVE / Pavé de poisson à l'emmental	Nugget's de blé avec ketchup	Parmentier de poisson MSC
Accompagnements	Ratatouille	Lentilles BIO cuisinées	Haricots verts	
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé BIO	Petit suisse sucré	Kiri crème
Desserts	Compote de poire	Galette St Michel BIO	Cake pépites de chocolat	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw	Taboulé de boulgour BIO		Quiche lorraine / concombre bulgare
Plats	Lasagnes bolognaises VBF/ Lasagnes de légumes	Rousties de légumes		Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette
Accompagnements		Haricots verts		Choux-fleurs nature
Fromage Laitage	Carré de l'est	Vache qui rit BIO		Petit suisse sucré
Desserts	Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat BIO		Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 05 mai au 09 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œuf dur mayonnaise	Betteraves HVE		Saucisson à l'ail / Concombres tomates et maïs
Plats	Nugget's de blé avec ketchup	Omelette		Poisson meunière MSC nature
Accompagnements	Pâtes	Brocolis		Purée de pommes de terre
Fromage Laitage	Mimolette	Camembert BIO		Gaufrettes plumetis
Desserts	Crème dessert au chocolat	Fruit frais		Semoule au lait

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs*