



LUNDI

FÉRIÉ

1<sup>ER</sup>

MARDI

Radis râpés vinaigrette  
Tomate farcie végétale  
Riz  
Tartare  
Compote\* 

02

MERCREDI

Menu des enfants de l'accueil de loisirs Renon

Concombre à la crème  
Poulet rôti   
Coquillettes  
Yaourt nature   
Orange

03

JEUDI

Oeuf mollet et salade  
Sauté d'agneau à l'ail   
Gratin de courgettes  
Camembert   
Cloche de Pâques

REPAS DE PÂQUES

04

VENDREDI

Salade du pêcheur vinaigrette  
Poisson pané   
Carottes aux oignons   
Cantal   
Fruit de saison

05

Laitue  
Spaghetti bolognaise  
Brie  
Liégeois vanille

08

Riz niçois  
Sauté de porc sauce dijonnaise   
Sp: Sauté de dinde sauce dijonnaise   
Haricots beurre  
Carré frais   
Fruit de saison

09

Coleslaw  
Rösti burger  
Fromage blanc aromatisé   
Fruit de saison

10

Salade de tortis tricolores  
Omelette au fromage  
Courgettes à l'huile d'olive   
Mimolette  
Beignet au chocolat

11

Salade de concombre et maïs  
Tajine de poisson   
Semoule  
Chamois d'or  
Fruit de saison

12

Salade de pommes de terre échalotes   
Veau au paprika   
Epinards  
Coulommiers   
Fruit de saison

15

Carottes râpées   
Poulet basquaise   
Torsades   
Yaourt nature 

16

Oeuf dur mayonnaise  
Curry de légumes  
Riz  
Saint Nectaire   
Fruit de saison

17

Chou rouge râpé  
Brochette de volaille Tex-Mex  
Printanière de légumes  
Comté   
Riz au lait

18

Feuille de chêne  
Filet de cabillaud citronné   
Potatoes  
Pont l'Évêque   
Compote\*

19

Lentilles vinaigrette   
Linguines  
Ratatouille  
Emmental   
Fruit de saison

22

Rosette  
Sp : Galantine de volaille  
Emincé de bœuf aux oignons   
Petits pois   
Edam   
Semoule au lait

23

Thème jeux olympiques « L'Algérie »  
Carottes cuites au cumin   
Couscous  
merguez   
Chavroux  
Fruit de saison

24

Salade de pépinettes à l'huile d'olive  
Emincé de dinde aux herbes de Provence   
Haricots verts   
Fromage blanc nature 

25

Céleri vinaigrette   
Saumonette sauce armoricaine   
Riz  
Pavé d'affinois  
Crème dessert vanille 

26

Concombre au fromage blanc  
Bœuf à la provençale   
Purée de pommes de terre  
Gouda   
Fruit de saison

29

Macédoine de légumes   
Cuisse de poulet sauce safranée   
Brocolis   
Tomme blanche  
Fruit de saison

30



AOP



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label rouge



Repas végétarien



Bleu-Blanc-Coeur



Haute valeur environnementale



IGP



GAB TdF  
Agriculteurs Bio d'Ile-de-France



Viande Française



\*sans sucre ajouté



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

SP : sans porc  
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, archide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque, Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires. Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) : France / Origine de la viande porcine, ovine et de volaille (élevée et abattue) : France

