



### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENREDI

- AOP
  - Produit issu de l'agriculture biologique
  - MSC
  - Label rouge
  - Repas végétarien
  - Bleu-Blanc-Coeur
  - Haute valeur environnementale
  - IGP
  - CAB I&F
  - Viande Française
  - CE2 (certification environnementale 2)
- \*sans sucre ajouté
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Riz niçois  
Sauté de porc à la moutarde ancienne Sp : Sauté de volaille à la moutarde ancienne  
Chou romanesco  
Kiri  
Fruit de saison **01**

Salade mexicaine  
Curry de haricots verts au lait de coco  
Riz  
Carré de l'Est  
Fromage blanc vanille **02**

Salade verte  
Hachis Parmentier  
Coulommiers  
Fruit de saison **03**

Salade de tortis à l'huile d'olive  
Poisson pané   
Epinards (CE2)  
Gouda   
Brownie au noix de pécan **04**

Radis râpés vinaigrette  
Omelette au fromage  
Pommes vapeur  
Port Salut  
Ile flottante **07**

Terrine de campagne  
Sp : Terrine de volaille  
Blanc de poulet à la crème d'estragon   
Petits pois (CE2)  
Boursin  
Fruit de saison **08**

Concombre vinaigrette  
Bœuf braisé aux olives   
Gratin de potiron et pommes de terre  
Leerdammer  
Yaourt aux fruits mixés **09**

Salade de céréales méditerranéennes  
Brochette de volaille  
Carottes Vichy   
Camembert   
Fruit de saison **10**

Céleri rémoulade  
Colin à la sauce aux échalotes   
Riz  
Cantal   
Compote **11**

Lentilles vinaigrette  
Riz Biryani  
Emmental   
Fruit de saison **14**

Carottes râpées vinaigrette  
Spaghettis bolognaise  
Yaourt au chocolat   
Arlequin   
**15**

Salade piémontaise  
Sauté de bœuf   
sauce forestière  
Haricots verts persillés   
Petit suisse  
Fruit de saison **16**

Salade de pâtes au thon et basilic  
Cuisse de poulet rôtie et gousses d'ail confites   
Ratatouille   
Mimolette  
Crème dessert vanille **17**

Betteraves vinaigrette  
Filet de lieu à la provençale   
Tagliatelles  
Brie  
Fruit de saison **18**

**FÉRIÉ**  
Lundi de Pâques **21**

**REPAS DE PÂQUES**  
Tzatziki  
Sauté d'agneau au cumin  
Flageolet  
Bûche de chèvre  
Mousse au chocolat **22**

Oeuf mollet et salade mêlée  
Poêlée de nouilles asiatiques  
Petits pois  
Comté   
Fruit de saison **23**

Chou rouge râpé  
Fricassée de volaille aux poivrons   
Printanière de légumes  
Tomme blanche  
Riz au lait **24**

Batavia  
Brandade de poisson   
Carré frais  
Fruit de saison   
**25**

Carottes râpées à l'orange  
Couscous de légumes et pois chiches  
Semoule  
Edam   
Fruit de saison **28**

Salade de pépinettes  
Sauté de dinde au paprika   
Brocolis  
Bleu douceur  
Fruit de saison **29**

Endives aux pommes et aux noix  
Jambon de Paris  
Sp : Jambon de volaille  
Macaronis au fromage  
Saint-Paulin  
Liégeois de fruit **30**

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