

Menus des Restaurants Scolaires

| | DU 31/03 AU 04/04/25 | DU 07/04 AU 11/04/25 | DU 14/04 AU 18/04/25 | DU 21/04 AU 25/04/25 |
|------------------|---|---|---|--|
| LUNDI | Raita de betteraves rouges Rôti de veau sauce champignons Pâtes bio Compote de pommes abricots bio <i>Goûter : Pain confiture bio </i> Fruit | Velouté de carottes Rôti de porc bio à l'estragon Brocolis bio Camembert bio Banane bio <i>Goûter : Choco</i> Fruit | Pomelos bio Sot l'y laisse de dinde à la moutarde Haricots beurre bio Comté AOP Crumble de fruits rouges maison <i>Goûter : Compote de fruits bio </i> Biscuit bio | FÉRIÉ |
| MARDI | Radis beurre bio Filet de colin fumé sauce hollandaise Riz long bio Bûche du Pilat Pomme bio au four <i>Goûter : Madeleine</i> Fruit | Taboulé maison Escalope de dinde au citron Haricots vert bio Buchette de chèvre bio Mangue papaye <i>Goûter : Pain confiture bio </i> Fruit | Carottes râpées et lentilles corail bio Sauté d'agneau aux épices Flageolets bio Brie bio Compote de pomme rhubarbe maison <i>Goûter : Pain beurre bio </i> Fruit | Légumes de saison rôtis Emincé de poulet forestière Blé bio Tartine fromagère Compote pomme abricot bio <i>Goûter : Biscuit bio </i> Fruit |
| MERCREDI | Laitue au pain grillé et graines de courge Rôti de bœuf bio sauce poivre Petits pois bio et fèves Tomme noire Flan de semoule aux carottes <i>Goûter : Biscuit bio </i> Fruit | Salade composée du chef Polpette maison de bœuf Duo de carottes et céleri rave Yaourt brassé bio pêche Clafoutis abricots maison <i>Goûter : petit suisse bio aux fruits </i> Biscuit bio | Asperges sauce mousseline Croquettes de poisson maison Julienne de légumes fraîche Fromage blanc bio Brownie maison au chocolat blanc <i>Goûter : Pain confiture bio </i> Fruit | Salade composée du chef Hachis parmentier de bœuf gratiné à l'emmental bio Salade fruits frais et biscuit bio <i>Goûter : Crêpe</i> Fruit |
| JEUDI | Salade pâtes bio, maïs bio et thon Gratin de quinoa bio aux haricots rouges et poireaux Yaourt vanille bio Salade de fruits frais <i>Goûter : Cookies maison</i> Fruit | Feuilleté saucisse Poisson frais du jour Riz bio aux petits légumes Yaourt les 2 vaches bio <i>Goûter : Pain fromage</i> Fruit | Salade de pdt, maïs bio et crevettes Blanquette végé à la Normande crème bio Mélange 4 céréales bio Tomme bio Kiwi bio <i>Goûter : Rocher coco maison</i> Fruit | Salade de chèvre chaud Escalope de porc TEX MEX Haricots rouges et maïs bio Tarte Alsacienne <i>Goûter : Choco</i> Fruit |
| VENDREDI | Chou blanc au curry bio et lait de coco Omelette bio à l'emmental bio Potatoes maison Orange sanguine <i>Goûter : Pain fromage</i> Fruit | Parmentier de légumes, pdt et butternut en gratin de mimolette Salade verte Petit suisse sucré Pomme bio <i>Goûter : Pain pâte à tartiner maison</i> Fruit | Cassoulet maison Emmental bio Glace de la ferme caramel beurre salé <i>Goûter : Pain chocolat bio à croquer </i> Fruit | Céleri rémoulade Paëlla de poisson Pont l'Evêque AOP Ananas frais <i>Goûter : Pain viennois </i> Fruit |



Produit local



Produit bio



Viande française



Produit labellisé



Menu végétarien

Les groupes d'aliments : Fruits et légumes (cuidités) Féculents Produits Laitiers Fruits et légumes (crudités) Protéines animales et végétales Produits sucrés Légumineuses

DU 28/04 AU 02/05/25

| | | | | |
|----------|--|--|--|--|
| LUNDI | <p> Betteraves rouges bio Chipolatas LR Lentilles vertes bio Brie bio Kiwi bio <i>Goûter: Entremet chocolat</i> <i>Fruit</i> </p> | | | |
| MARDI | <p> Salade composée du chef Lasagnes de légumes Yaourt brassé bio pêche <i>Goûter: Cake aux pommes maison</i> </p> | | | |
| MERCREDI | <p> Radis beurre bio Jumeau de bœuf Navets et céleris glacés Flan crémeux à la noix de coco <i>Goûter: Pain beurre bio </i> <i>Fruit</i> </p> | | | |
| JEUDI | FÉRIÉ | | | |
| VENDREDI | <p> Concombre au fromage blanc bio et aux herbes Sauté de canard aux olives Riz bio pilaf Pomme bio <i>Goûter: Biscuit bio </i> <i>Fruit</i> </p> | | | |

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.