

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
 carottes râpées BIO vinaigrette au citron	/	Pizza	Radis beurre	Salade verte à l'emmental
 Filet meunière de poisson -Gratin de pommes de terre choux fleur béchamel	 Vrijoté de légumes à la forestière - Trio de céréales et petits pois	 Rôti de bœuf sauce aux herbes - Légumes vapeur  Palet croustillant sauce aux herbes - Légumes vapeur  FROMAGE BIO	 Sauté de volaille sauce tomate au basilic - Pâtes fermières IDF  Emincé végétal sauce tomate au basilic - Pâtes fermières IDF  FROMAGE AOP	 Rôti de Porc sauce diable - Purée de légumes Omelette - Purée de légumes
 FROMAGE BIO Compote	FROMAGE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	/
Pain - barre de chocolat - Laitage	Lait - Céréales - Purée de fruit	Pain - Fromage - Jus de fruit	Lait - Gâteau	Viennoiserie - Laitage
lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
LUNDI DE PÂQUES 	/	Velouté de légumes	Concombres à la crème	Emincé de chou rouge vinaigrette à l'échalote
 Curry de légumes et pommes de terre	 Boulettes de boeuf sauce Orientale - Boulgour BIO  Boulettes végétales sauce Orientale - Boulgour BIO  FROMAGE	 Poulet rôti à la basquaise - Riz  Poisson blanc à la basquaise - Riz	 Filet de hoki pané - Brocolis à la crème	
	FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE Purée de fruit	FROMAGE BIO ENTREMET
	Gâteau - Yaourt à boire	Pain - Fromage - Fruit cuit	Pain - Chocolat - Jus de fruit	Pain au lait - Lait - Pâte à tartiner
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Salade de blé à la catalane	Tomates à la fête	Salade de haricots verts bio sauce échalote	Betteraves Bulgares	/
 Bœuf façon Bourguignon - Duo de haricots verts et beurre  Emincé végétal façon Bourguignon - Duo de haricots verts et beurre  FROMAGE BIO	 Tajine de légumes- Semoule BIO	 Brandade de poisson	 Sauté de volaille LR à la Chinoise - Riz aux petits légumes  Légumes à la chinoise - Riz aux petits légumes  FROMAGE BIO	 Pépites de colin d'Alaska aux trois céréales - Pâtes aux champignons
FRUIT DE SAISON	LAITAGE PATISSERIE	LAITAGE BIO FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE FRUIT DE SAISON
Barre de céréales - Fromage blanc	Céréales - Lait - Fruit	Pain - Fromage - Purée de fruit	Viennoiserie - Laitage	Pain - Fromage- Compote

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*)Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

Les goûters sont destinés uniquement aux maternelles

Menus vacances Scolaires Avril 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Iceberg vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette balsamique	Salade aux œufs durs	Melon jaune	Salade piémontaise au thon
 Boulettes de volaille sauce Curry - Purée de carottes	 Filet de Lieu sauce Américaine - Riz aux lentilles	Mac & Cheese	 Sauté de bœuf aux oignons - Mélange de céréales	Pizza - Salade verte
 Boulettes végétales sauce Curry - Purée de carottes			 Emincé végétal aux oignons - Mélange de céréales	
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE
Compote	Pâtisserie	Purée de fruits	FRUIT CUIT	FRUIT DE SAISON
Barre de céréales - Lait équitable - Fruit	Pain - Fromage - Jus de Fruit	Pain au lait - pâte à tartiner	Pain - Fromage- Fruit	Pain - Fromage - Jus de fruit
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
/	Tomates vinaigrette	Tarte au fromage	Concombres vinaigrette aux herbes	
 Ravioli sauce au fromage	 Escalope de dinde sauce au curry - Riz et Ratatouille	 Poisson blanc à la tomate - Blé aux petits légumes	 Sauté de veau marenco- Pommes de terre persillées	
	Omelette - Riz et ratatouille		 Lanière végétale façon marenco - Pommes de terre persillées	
LAITAGE	FROMAGE BIO	LAITAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	Crème dessert BIO	FRUIT DE SAISON	compote	
Gâteau - Lait	Pain - Fromage - Compote	Gâteau - Jus	Brioche - Yaourt à boire	

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*)Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite,
lupin, mollusque.