

Menu

ELEMENTAIRE
Du 31 au 4 avril 2025

Lundi

Salade de blé aux légumes
Perle en méli-mélo
vinaigrette

Chipolatas de porc
Façon saucisse végétarienne
pois et fèves

Chou-fleur bio
gratiné

Cantal*

Fruit frais

Pain bio

Mardi

Carotte râpée

Filet de hoki
à la tomate

Boulgour bio
au beurre

Fromage frais Petit-suisse
aux fruits bio

Fruit frais

Pain bio

Mercredi

Céleri rémoulade légère

Roti de dinde
au jus

Ratatouille

Riz au lait bio

Fruit frais

Pain bio

Pain et fromage
Compote

Jeudi

Salade de pomme de terre
au thon
Salade de lentille à l'indienne

Sauté de veau bio
marengo
Filet de colin

Carottes
au beurre

Tomme grise bio*
Pont l'évêque*

Fruit frais bio

Pain bio

Vendredi

MENU VEGETARIEN

Betterave bio
vinaigre balsamique
Salade de haricots verts bio

Clafoutis bio de légumes

Salade verte

Saint Paulin
Tomme blanche

Crème dessert chocolat bio
Crème dessert vanille bio

Pain bio

Menu



ELEMENTAIRE
Du 7 au 11 avril 2025

Lundi


Crème Dubarry (chou fleur)

Filet de colin
sauce paprika

Blé
au beurre


Fromage frais Chanteneige bio 
Fromage fondu Kiri bio 

Fruit frais

Pain bio 

Mardi

Céleri au yaourt citronné
Salade verte et croutons

Rôti de bœuf 
au jus
Omelette bio nature



Purée de patate douce


Emmental bio 
Mimolette

Cocktail de fruits

Pain bio 

Mercredi

Taboulé
à la semoule bio 


Poulet bio rôti 

Petit pois bio 

Coulommiers bio 

Fruit frais bio 


Pain bio 

Fromage blanc sucré bio 
Madeleine bio 


Jeudi

L'ananas

Salade de chou
à l'asiatique


Sauté de porc 
à l'ananas

Cari de légumes sauce
ananas

Riz bio créole 

Yaourt nature BIO et local* 
Yaourt nature sucré BIO et
local 

Fruit frais

Pain bio 

Vendredi

MENU VEGETARIEN 

Compose ta salade de
carottes
(oignons frits ou crouton)

Dahl de lentilles

Courgettes à la crème

Tomme Catalane* 

Gâteau basque

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE
Du 14 au 18 avril 2025

Lundi

Compose ta salade de chou blanc bio râpé (croûtons ou dés de fromage)

Bœuf comme un pot au feu
Flan aux légumes

Julienne de légumes

Comté*
Cantal*

Gâteau de semoule fleur d'oranger du chef

Pain bio

Mardi

Tzatziki
(Concombre à la crème)
Radis rose et beurre

Carbonara de porc
Sauce de Carbonara au thon

Coquillettes bio

Saint-Nectaire*
Tomme grise

Compote poire et spéculos

Pain bio

Mercredi

The united states

Salade coleslaw

Escalope de dinde Tex Mex
et sauce barbecue

Potatoes

Cheddar

Smoothie fraise

Pain bio

Fruit frais
Brownie

Jeudi

MENU VEGETARIEN

Salade de pois chiche au citron et cumin
Salade de lentille

Tortellini à la milanaise

Salade verte vinaigrette

Fromage blanc sucré
Fromage blanc vanille

Fruit frais

Pain bio

Vendredi

La carotte

Carotte râpée

Filet de colin
Sauce « carotte »

Semoule bio

Camembert bio

Purée de pomme/carotte
BIO du chef et biscuit

Pain bio

Menu

ELEMENTAIRE
Du 21 au 25 avril 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi

F
E
R
I
E


Potage à la tomate



Pizza au thon


Salade verte


Yaourt nature bio sucré 


Fruit frais

Pain bio 

Pain et fromage bio 
Jus d'orange 


Fleurette de chou fleur bio 
sauce cocktail

Axoa de veau 


Papillon bio 
au beurre

Fromage fondu Kiri


Fruit frais

Pain bio 

Compote de pomme
Palet breton


Céleri bio 
en rémoulade

Filet de colin
sauce façon beurre blanc

Brocolis bio 
au beurre

Pont l'évêque 

**Brownies au chocolat blanc
et à la noix de coco du chef**

Pain bio 

Fruit frais
Pain au lait

MENU VEGETARIEN 
Radis rose et beurre

**Chili végétarien
aux haricots rouges**

Riz pilaf

Emmental

Compote pomme framboise

Pain bio 

Fromage frais Petits Suisses
Marbré au chocolat