

# Menus de la Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 Avril 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées Bio vinaigrette  </p> <p>Pâtes Penne Bio sauce bolognaise au bœuf charolais, fromage emmental  </p> <p>Île Flottante</p>	<p>Cuisse de poulet LR aux herbes de Provence </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Yaourt Nature Bio  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de merlu à l'huile d'olive et citron </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature Bio  </p>	<p>Chou rouge vinaigrette à la framboise, et fromage edam</p> <p>Bœuf charolais façon bourguignon </p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Chili sin carne et riz Bio (haricots rouges, emmental, œufs ratatouille, maïs) </p> <p>Fromage : Pont l'évêque AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
*	*	Pain aux raisins	*	*
*	*	Fruit de saison	*	*
*	*	Eau de source	*	*

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu végétarien</b>		
<p>Filet de colin meunière </p> <p>Courgettes et riz</p> <p>Fromage : Comté AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Pamplemousse rose</p> <p>Sauté de porc aux champignons / Sauté de dinde aux champignons </p> <p>Pâtes Macaronis emmental</p> <p>Yaourt Bio et sucre issu du commerce équitable  </p>	<p>Omelette Bio au fromage (emmental) </p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Steak haché charolais, </p> <p>Purée de pomme de terre, brocolis</p> <p>Fromage : Tomme grise</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Carottes râpées Bio au citron et fromage mimolette  </p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>Epinards en branches, pommes de terre</p> <p>Cake chocolat du chef </p>
*	*	Pain et miel		*
*	*	Compote de pomme		*
*	*	Jus de fruits 100% pur jus		*

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette		<b>Menu végétarien</b>		
Emincé de poulet sauce curry	Hachis parmentier (égrené de bœuf charolais, pommes de terre, tomates)	Tomates Bio vinaigrette à l'huile d'olive	Rôti de porc au jus / Rôti de dinde au jus	Carottes râpées Bio et fromage tomme grise
Semoule Bio	Fromage : Saint Paulin	Omelette	Boullgour et petits légumes (carottes, petits pois, choux fleurs)	Filet de hoki à l'huile d'olive et quartier de citron
Yaourt nature Bio sucre issu du commerce équitable	Fruit de saison Bio	Riz ratatouille	Fromage : Pont l'évêque AOP	Courgettes et rondelles de pomme de terre
<b>GOUTER</b>			Fruit de saison Bio	Cake poire et pépites de chocolat
*	*	Pain et barre chocolat	*	*
*	*	Fruit de saison	*	*
*	*	Jus de fruit 100% pur jus	*	*

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019 Vacances scolaires



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b>				
Férié	<p>Escalope de dinde LR </p> <p>Haricots verts Bio et pommes de terre vapeur  </p> <p>Fromage : brie</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Melon jaune</p> <p>Omelette nature Bio et ketchup  </p> <p>Pâtes Penne Bio au gratin  </p> <p>Yaourt nature Bio  </p>	<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>Steak haché </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt vanille Bio  </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage : Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
*	Barre Bretonne	Pain et confiture	Biscuit Napolitain	Pain et barre de chocolat
*	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Compote de pommes
*	Eau de source	Jus de fruits 100% pur jus	Eau de source	Eau de source

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Du 29 Avril au 03 Mai 2019 Vacances scolaires



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu Allemand</b>		<b>Menu végétarien</b>	
Carottes râpées Bio et fromage emmental  	Betteraves vinaigrette		 Lasagnes du chef aux légumes du sud (courgettes, béchamel, aubergines, tomates, fromage râpé emmental)	 Pamplemousse rose
Haché de veau 	Escalope de dinde LR 	Férié	Fromage : Brie AOP  	Filet de cabillaud à l'huile d'olive et citron 
Riz Bio 	Pommes de terre, choux blancs braisés		Fruit de saison Bio  	Haricots verts Bio  
Fruit de saison Bio  	Mousse au chocolat Cerise façon forêt noire			Riz au lait au caramel
<b>Pain et miel</b>	<b>Pain et confiture</b>	*	<b>Barre Bretonne</b>	<b>Viennoiserie chocolat</b>
Compote de pommes	Fruit de saison	*	Compote de pommes	Fruit de saison
Jus de fruits 100% pur jus	Eau de source	*	Jus fruits 100% pur jus	Eau de source

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE