# MENUS SCOLAIRES
## du lundi 29 avril au vendredi 31 mai 2024

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| du lundi 29 avril au vendredi 3 mai | TARTINADE AUX OEUFS<br>MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE DIEPPOISE<br>PETITS POIS<br>PONT L'EVEQUE AOP<br>POMME BIO | CONCOMBRE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE<br>STEAK HACHÉ VBF ET KETCHUP DU CHEF<br>FRITES AU FOUR<br>CANCOILLOTTE IGP<br>KIWI BIO | RADIS ROSE ET BEURRE<br>SAUCISSE DE STRASBOURG<br>CHOU & POMMES DE TERRE FAÇON CHOUCROUTE<br>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS<br>COMPOTE FRAICHE POMME FRAMBOISE | MENU VÉGÉTARIEN<br>SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>PIZZA AUX FROMAGES<br>CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES<br>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT |
| du lundi 6 au vendredi 10 mai | SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE<br>CORDON BLEU DE DE VOLAILLE FR<br>COURGETTES BÉCHAMEL<br>GOUDA BIO<br>FLAN VANILLE | TOMATE VINAIGRETTE BASILIC<br>FILET DE POULET SAUCE CRÈME<br>RIZ BIO PILAF<br>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS<br>BANANE BIO | FÉRIÉ | FÉRIÉ |
| du lundi 13 au vendredi 17 mai | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE<br>CHIPOLATAS LR<br>FRITES AU FOUR<br>CANCOILLOTTE IGP<br>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT | MENU VÉGÉTARIEN<br>MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>TORTILLAS ET KETCHUP DU CHEF<br>GRATIN DE COTES DE BLETTE<br>SUISSE SUCRÉ<br>POMME BIO | AMBIANCE DE LA BROUSSE<br>SALADE FAÇON KACHUMBARI (TOMATE CONCOMBRE, OIGNONS)<br>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FAÇON YASSÉ<br>RIZ BIO À LA SÉNÉGALAISE<br>ST MORET BIO<br>CAKE DU CHEF MARBRÉ | PATÉ DE CAMPAGNE LR<br>COLIN MSC SAUCE PROVENCALE<br>ÉPINARDS A LA CRÈME<br>CAMEMBERT BIO<br>BANANE BIO |
| du lundi 20 au vendredi 24 mai | FÉRIÉ | MENU VÉGÉTARIEN<br>RADIS ROSE ET BEURRE<br>RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE<br>EMMENTAL BIO RAPÉ<br>YAOURT AROME RÉGIONAL | SALADE VERTE VINAIGRETTE CIBOULETTE<br>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON<br>SEMOULE BIO<br>TOMME BLANCHE<br>FRUIT | CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE<br>POISSON PANÉ 100% FILET MSC CITRON<br>GRATIN DE COURGETTES<br>VERRE DE LAIT BIO<br>BISCUIT ROULÉ À LA FRAISE |
| du lundi 27 au vendredi 31 mai | SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE<br>ROTI DE PORC FR SAUCE AUX OLIVES<br>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL<br>PONT L'EVÊQUE AOP<br>FLAN VANILLE | SALADE VERTE + VINAIGRETTE<br>LASAGNES DE BOEUF VBF<br>YAOURT RÉGIONAL<br>MELON | MENU VÉGÉTARIEN<br>TOMATES VINAIGRETTE AU XÉRÉS<br>OMELETTE (OEUFS MEA) DU CHEF<br>POMMES DE TERRE PERSILLÉES<br>CANTAL AOP<br>COMPOTE FRAICHE POMME RHUBARBE | REPAS FROID<br>TARTINADE AU THON<br>ROTI DE DINDE SAUCE TARTARE<br>SALADE DE RIZ<br>CHANTILLY<br>FRAISES |

Dessert cuisiné par nos chefs | Produit Labelisé | Produit régional | Pêche durable

Produits bio