

# Menus restauration du 10 Mars 2024 au 2 Mai 2025





















































































<p><b>LUNDI 10 MARS</b></p> <p>Carottes rapées Boulettes de bœuf provençale Coquillettes Yaourt nature sucré Liégeois</p>	<p><b>LUNDI 17 MARS</b></p> <p>Surimi Paupiette de dinde Petits pois-carottes-blé Vache qui rit Smoothie maison</p>	<p><b>LUNDI 24 MARS</b></p> <p>Betteraves persillées Cordon bleu de dinde Jardinière de légumes Tomme Compote</p>	<p><b>LUNDI 31 MARS</b></p> <p>Pâté en croûte Joue de bœuf Et ses carottes Carré frais bio Flan caramel</p>
<p><b>MARDI 11 MARS</b></p> <p>Œufs mayonnaise Poulet rôti Haricots verts persillés et PdT Camembert bio Fruits frais</p>	<p><b>MARDI 18 MARS</b></p> <p>Tomates vinaigrette Bœuf bourguignon Pdt vapeur Tartare Fruits frais</p>	<p><b>MARDI 25 MARS</b></p> <p>Salade verte Hamburger maison Frites fraîches Fromage blanc sucré Fruits frais bio</p>	<p><b>MARDI 1er AVRIL</b></p> <p>Salade verte Choucroute Yaourt nature sucré Fruits frais</p>
<p><b>MERCREDI 12 MARS</b></p> <p>Tomates cerises Wrap poulet-salade-tomate Chips Yaourt à boire Fruits frais</p> <p><i>Pique-nique</i> <i>Francophone</i></p>	<p><b>MERCREDI 19 MARS</b></p> <p>Champignons à la grec Rissollette de veau Haricots verts Produits laitiers Fruits frais</p>	<p><b>MERCREDI 26 MARS</b></p> <p>Pdt/Thon/Tomates Filets de poulets Tortis de légumes Produits laitiers Fruits frais</p>	<p><b>MERCREDI 2 AVRIL</b></p> <p>Tomate vinaigrette Lasagne de saumon Produits laitiers Compote</p>
<p><b>JEUDI 13 MARS</b></p> <p>Concombres à la crème Saucisses fumées Lentilles Yaourt à boire Gâteau</p>	<p><b>JEUDI 20 MARS</b></p> <p>Salade composée Lasagnes de légumes Salade verte Yaourt vanillé Pâtisserie maison</p>	<p><b>JEUDI 27 MARS</b></p> <p>Asperge ciboulette Boulette de soja Coquillettes Petit louis Brownie maison anni</p>	<p><b>JEUDI 3 AVRIL</b></p> <p>Macédoine de légumes Jambon façon chablisienne Pâtes locales Saint Môret Mousse au chocolat maison</p>
<p><b>VENDREDI 14 MARS</b></p> <p>Charcuterie Blanquette de poisson Jardinière de légumes Kiri Fruits frais</p>	<p><b>VENDREDI 21 MARS</b></p> <p>Duo de crudités Quenelle de brochet Riz Petits suisse sucrés bio Fruits frais</p>	<p><b>VENDREDI 28 MARS</b></p> <p>Céleri rémoulade Saumonette Riz/légumes Yaourt aromatisé Fruits frais</p>	<p><b>VENDREDI 4 AVRIL</b></p> <p>Taboulé Dos de cabillaud Brocolis Yaourt de Chichery Fruits frais</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

# Menus restauration du 10 Mars 2024 au 2 Mai 2025

<p><b>LUNDI 7 AVRIL</b></p>  Céleri rémoulade  Emincé de bœuf  Pdt/carottes  Fromage blanc  Fruits frais	<p><b>LUNDI 14 AVRIL</b></p>  Concombres  Filet mignon  Légumes à la provençale  Camembert bio  Eclair	<p><b>LUNDI 21 AVRIL</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>LUNDI 28 AVRIL</b></p>  Salade verte  Cervelas orloff  Coquillettes  Kiri  Compote
<p><b>MARDI 8 AVRIL</b></p>  Crudités  Escalope viennoise  Macaronis  Croc lait bio  Liégeois	<p><b>MARDI 15 AVRIL</b></p>  Salade composée  Hachis parmentier  Yaourt aromatisé  Fruits frais	<p><b>MARDI 22 AVRIL</b></p>  Pamplemousse sucré  Cordon bleu de dinde  Petits pois carottes  Yaourt nature sucré  Fruits frais	<p><b>MARDI 29 AVRIL</b></p>  Salade verte  Rosbeef à l'échalotte  Pdt sautées  Babybel bio  Fruits frais
<p><b>MERCREDI 9 AVRIL</b></p>  Taboulé  Filet mignon  Choux fleurs  Yaourt de Chichery  Fruits frais	<p><b>MERCREDI 16 AVRIL</b></p>  Pdt/thon/tomates  Quiche lorraine  Salade verte  Fromage  Glace	<p><b>MERCREDI 23 AVRIL</b></p>  Pâté en croûte  Steak haché  Haricots beurre  Yaourt bio  Flan caramel	<p><b>MERCREDI 30 AVRIL</b></p>  Potage de saison  Escalope normande  Choux fleurs  Produits laitiers  Crème dessert
<p><b>Menu Vegetarien</b></p> <p><b>JEUDI 10 AVRIL</b></p>  Œufs mayonnaise  Lasagnes de légumes  Salade verte  Vache qui rit  Smoothie	<p><b>JEUDI 17 AVRIL</b></p>  Carottes râpées  Wings de poulet  Pdt rissolées  Fromage blanc sucré  Salade de fruits frais	<p><b>JEUDI 24 AVRIL</b></p> <p><i>Pique-nique</i></p> <p>Tomates cerises          Wrap poulet-fromage          Chips          Mimolette          Fruits frais</p> <p><i>Journée sportive</i></p>	<p><b>JEUDI 1er MAI</b></p> <p>FERIE</p>
<p><b>VENDREDI 11 AVRIL</b></p>  Concombres  Duo de poisson  Riz/brocolis  Laitages  Beignet chocolat	<p><b>Menu Vegetarien</b></p> <p><b>VENDREDI 18 AVRIL</b></p>  Feuilleté au fromage  Filet de colin  Jardinière de légumes  Yaourt à boire  Fruits frais	<p><b>Menu Vegetarien</b></p> <p><b>VENDREDI 25 AVRIL</b></p>  Betteraves persillées  Merlu provençale  Riz/ratouille  Petit suisse  Gaufre	<p><b>VENDREDI 2 MAI</b></p>  Terrine de volaille  Poisson pané/citron  Epinards et Riz  Yaourt nature sucré  Fruits frais

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue