

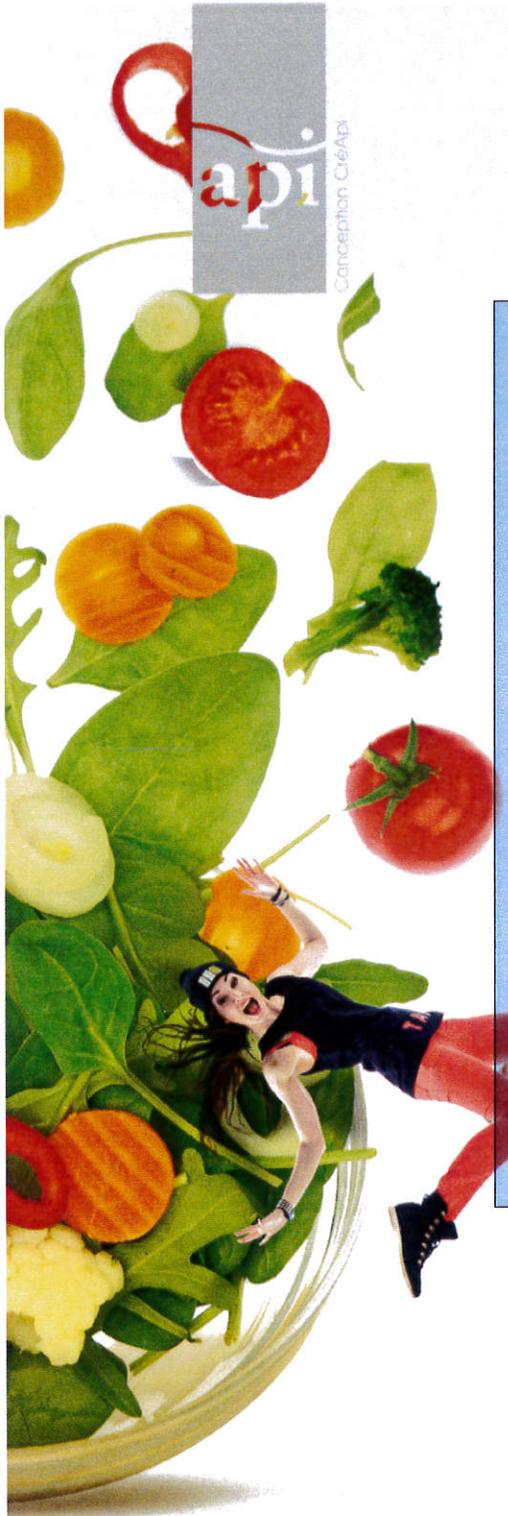
# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Olive	Sainte Colette	Saint Félicité	Saint Jean de Dieu	Sainte Françoise
u					
0	Salade verte / Radis	Taboulé / Salade de pois chiches	Betteraves vinaigrette	Carottes BIO râpées / Celeri BIO en vinaigrette	Œuf dur sauce cocktail / Surimi mayonnaise
5					
a	Raviolis	Cordon bleu de volaille	Saucisse Knack	Potatoes burger	Calamars à l'américaine
u					
1	(plat complet)	Petits pois aux oignons	Gratin de pommes de terre	Haricots verts persillés	Riz BIO
1					
M	Yaourt sucré artisanal / Fromage blanc aromatisé	Gouda BIO / Emmental BIO	Chanteneige	Mimolette / Bleu	Brie / Samos
a					
r	Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat	Compote BIO	Liégeois à la vanille / Crème au caramel	Fruit de saison Δ
s					
2					
0					
7					
8					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Δ : au choix parmi 2





# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Sainte Justine	Saint Rodrigue	Sainte Mathilde	Sainte Louise	Sainte Bénédicte
1	Salade de blé / Salade de riz	Salade de radis / Salade d'endives	Salade de pommes de terre	Soupe de légumes BIO / Betteraves BIO en vinaigrette	Friand au fromage/ Saucisson + cornichon
2	Rôti de porc régional aux herbes (jus) 	Steak haché	Croque monsieur	Brandade de poisson	Aiguillettes de volaille aux olives
a	Gratin de chou- fleur	Tortis + râpé	Poêlée de légumes	(plat complet)	Haricots plats
u	Emmental BIO / Carré frais BIO 	Petit suisse aromatisé / Fromage blanc sucré	Edam BIO 	Tomme blanche / Morbier	Cantafras / Bûche de chèvre
1	Flan au caramel / Liégeois au café	Fruit de saison BIO 	Mousse au citron	Yaourt sucré artisanal / Petits suisses aromatisés 	Compote BIO 
8					
M					
a					
r					
s					
2					
0					
1					
8					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Δ : au choix parmi 2



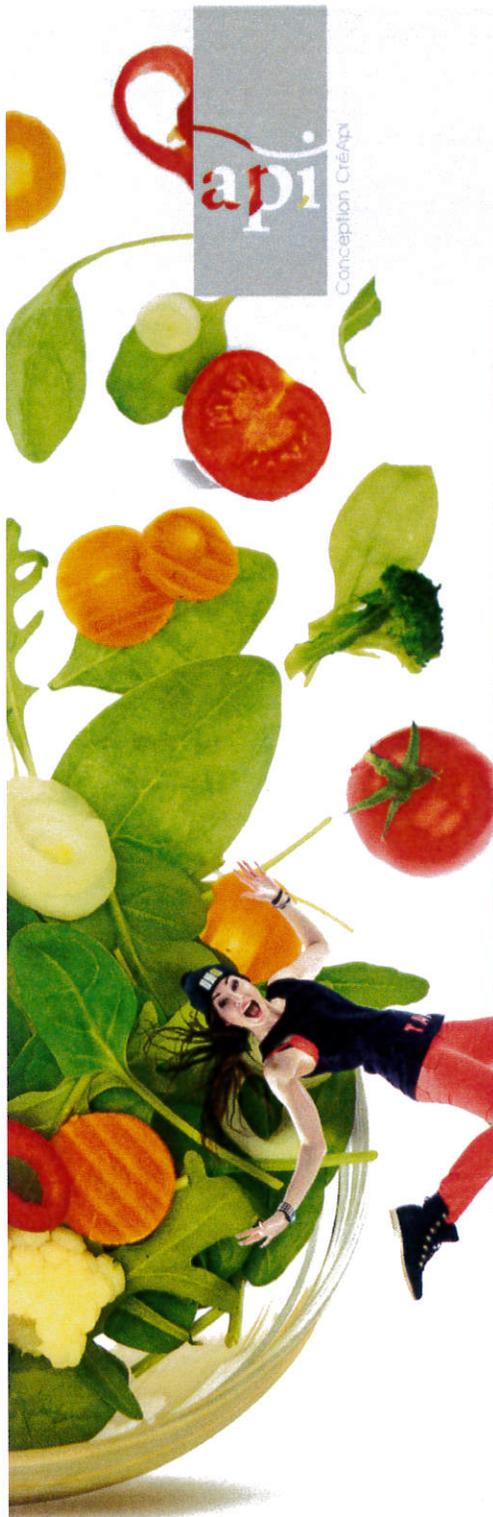
Produits issus de l'agriculture  
biologique



Produits locaux / régionaux



Produits artisanaux



# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>D</b>	Saint Joseph	Sainte Alessandra	Sainte Clémence	Sainte Léa	Saint Victorien
<b>1</b>	Pâté de campagne + cornichon / Salami + cornichon	Cèleri rémoulade / Salade verte	Macédoine mayonnaise	Chou-rouge vinaigrette / Pomelos + sucre	Salade de pâtes BIO / Salade de lentilles BIO
<b>2</b>	Haut de cuisse de poulet grillé	 Sauté de bœuf régional provençal	Filet de poisson au curry	Saucisse fraîche régionale 	Filet de poisson meunière + citron
<b>M</b>	Gratin de potiron	Riz BIO 	Semoule	Frites	Epinards béchamel
<b>2</b>	Edam / Tomme grise	Camembert / Kiri	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré / Yaourt aromatisé	Pyrénées / Mimolette
<b>0</b>	Fruit de saison BIO  	Crème au chocolat / Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO  	Pêche au sirop / Cocktail de fruits au sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux / régionaux

# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D u 2 6	Sainte Larissa	Saint Habib	Saint Gontran	Sainte Gwladys	Saint Amédée
M a r s	Coleslaw / Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre / Salade de blé	Salade d'endives	Menu Printemps des chefs	Salade verte / Carottes râpées
a u 0 1	Rôti de porc régional 	Omelette	Lasagnes		Gratin de poisson aux fruits de mer
A v r i l	Lentilles aux carottes	Poêlée de légumes	(plat complet)		Potatoes
2 0 1 8	Saint Paulin / Bleu	Gouda BIO /  Emmental BIO	Bleu		 Yaourt sucré artisanal / Petit suisse aromatisé
	Fruit de saison BIO  	Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO  

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture  
biologique



Produits locaux / régionaux



Produits artisanaux

# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Lundi de Pâques	Saint Richard	Saint Isidore	Sainte Irène	Saint Marcellin
u					
0	<b>FERIE</b>	Pomelos + sucre / Salade verte	Salade de riz <b>BIO</b> 	Soupe de légumes / Betteraves vinaigrette	Rosette + cornichon / Rillettes + cornichon
2		Jambon braisé	Poisson meunière	Sauté de <b>bœuf</b> <b>régional</b> aux  oignons	Rôti de dinde au jus
a		Purée de carottes	Gratin de brocolis	<b>Coquillettes BIO</b> + râpé 	Petit pois / carottes
u		Coulommiers / Kiri 	Brie	Petit suisse sucré / Fromage blanc aromatisé	<b>Edam BIO /</b> <b>Emmental BIO</b> 
0		<b>Fruit de saison BIO</b> Δ(+chocolat de pâques)	Crème au caramel	Beignet	Flan à la vanille / Crème au praliné
8					
A					
v					
r					
i					
l					
2					
0					
1					
8					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture  
biologique



Produits locaux / régionaux

# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Gautier	Saint Fulbert	Saint Stanislas	Saint Jules	Saint Ida
u					
0	Carottes râpées / Salade d'endives	Surimi mayonnaise / Œuf dur sauce cocktail	Poireaux en vinaigrette	Salade verte / Concombre en vinaigrette	Taboulé / Salade de pâtes
9					
a	Sauté de porc régional au caram <sup>✶</sup>	Nugget's de volaille	Galette de sarrasin (volaille)	Hachis parmentier	Filet de poisson à la catalane
u					
1	Riz	Blettes à la tomate	Haricots beurre	(plat complet)	Poêlée de légumes
5					
A	Tartare / Saint Morêt	Gouda / Cantal	Fromage aromatisé	<sup>✶</sup> Yaourt sucré artisanal / Fromage blanc aromatisé	Emmental BIO / Camembert BIO 
v					
r	Fruit de saison BIO  Δ	Compote BIO Δ 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO  Δ	Tarte aux pommes
i					
l					
2					
0					
1					
8					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture  
biologique



Produits locaux / régionaux



Produits artisanaux