



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

01



1 Avril

02



2 Avril

03



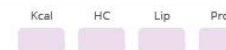
3 Avril

04



4 Avril

05



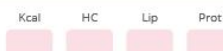
5 Avril

08



- Buffet de salades biologiques 🌱
- Risotto de champignons
- Gratin de pomme de terre avec aux lardons
- Saucisse au four 🍖
- Rouleaux de printemps aux légumes
- Chou-fleur issu de l'agriculture biologique 🌱🌿
- Yaourt bio local ou 🍓🌱
- Fruits frais de saison 🍌

09



- Buffet de salades biologiques 🌱
- Soupe aux rigatonis
- Poêlée de bettes 🍷
- Filet de poulet à l'ail et au persil 🍖🌿
- Ceufs brouillés aux champignons 🍳
- Sauté bicolore de petits pois et carottes
- Fromage ou
- Fruits frais de saison 🍌

10



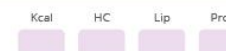
- Buffet de salades biologiques 🌱
- Brocoli BIO à la vinaigrette française 🌱
- Velouté de carottes
- Parmentier de veau 🍖
- Falafels à la sauce au yaourt BIO 🌱
- Salade de laitue et olives 🥗
- Fromage ou
- Fruits frais de saison 🍌

11



- Buffet de salades biologiques 🌱
- Mouliné de légumes avec des haricots verts BIO 🌱🌿
- Aubergine au pisto de légumes et au fromage
- Wok de spaghetti de blé entier avec poulet et légumes et une légère touche de soja 🍷
- Riz à la sauce tomate et à l'œuf
- Crème dessert maison 🍮 ou
- Fruits frais de saison 🍌

12



- Buffet de salades biologiques 🌱
- Mijoté de lentilles issues de l'agriculture biologique et jardinière de légumes 🌱
- Choux de Bruxelles
- Saumon au four
- Galette d'épinards
- Frites
- Yaourt bio local ou 🍓🌱
- Fruits frais de saison 🍌

15



- Buffet de salades biologiques 🌱
- Fusillis gratinés à la mozzarella
- Semoule de blé complet issu de l'agriculture biologique 🌱
- Filet de merlu sauce citron
- Ceufs sauce aurore
- Tomate rôtie à l'origan 🌿
- Yaourt bio local ou 🍓🌱
- Fruits frais de saison 🍌

16



- Buffet de salades biologiques 🌱
- Velouté de courgette 🍷
- Houmous de pois chiches biologiques et crudités de saison 🌱
- Pilons de poulet rôtis dans leur jus 🍖
- Wok de nouilles de riz au brocoli issu de l'agriculture biologique et à la sauce soja 🌱
- Riz sauté au curry
- Fromage ou
- Fruits frais de saison 🍌

17



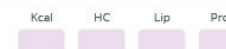
- Buffet de salades biologiques 🌱
- Poêlée de citrouille BIO à la courgette et à la sauce soja 🌱🍷
- Poêlée d'artichauts aux pommes de terre
- Croquettes de jambon
- Croquettes de champignon
- Parmentier aux pommes
- Fromage ou
- Fruits frais de saison 🍌

18



- Buffet de salades biologiques 🌱
- Mouliné de haricots secs biologiques et de légumes 🌱
- Velouté de tomate 🍷
- Filet de porc rôti avec une touche de moutarde fine 🍖
- Flan aux légumes de saison 🍷
- Frites
- Gâteau au chocolat maison 🍮 ou
- Fruits frais de saison 🍌

19



- Buffet de salades biologiques 🌱
- Haricots verts issus de l'agriculture biologique avec des pommes de terre rôties 🌱
- Velouté de carotte 🍷
- Macaroni à la bolognaise de bœuf 🍖
- Macaroni à la bolognaise végétarienne 🌱
- Yaourt bio local ou 🍓🌱
- Fruits frais de saison 🍌

Tous nos plats sont assaisonnés de sel iodé.

Les portions de nourriture servies seront ajustées en fonction de l'âge des élèves, de manière à garantir qu'ils reçoivent des quantités appropriées pour leur groupe d'âge. De plus, les élèves auront la possibilité de se resservir des entrées et des accompagnements s'ils le désirent.

Pour toutes les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances alimentaires ou nécessitant un régime alimentaire particulier, un menu adapté à leurs besoins sera proposé.



Produit de proximité



Produit bio



Produit de saison



Fait frais



Produit frais



LUNDI

22

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Chou-fleur issu de l'agriculture biologique confit à l'huile de paprika 🌱🌱
 Crème de poireaux 🌱
 Cuisse de poulet rôti au citron 🌱
 Œufs brouillés 🍳
 Frites 🍷
 Yogurt bio local ou 🌱🌱
 Fruits frais de saison 🌱

MARDI

23

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Macaronis complets à la Norma gratinés
 Choux de Bruxelles sautés 🌱
 Filet de flétan à l'andalou
 Galette de carotte
 Champignons aux haricots verts issus de l'agriculture biologique sautés 🌱
 Fromage ou
 Fruits frais de saison 🌱

MERCREDI

24

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Crème de légumes 🌱
 Brocoli issu de l'agriculture biologique rissolé 🌱🌱
 Cannellonis à la viande gratinés
 Feuilleté au fromage et aux épinards 🍷
 Fromage ou
 Fruits frais de saison 🌱

JEUDI

25

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Mijoté de haricots secs issus de l'agriculture biologique 🌱
 Jardinière de légumes sautés
 Tandoori de dinde 🌱
 Falafels à la sauce au yaourt BIO 🌱
 Riz pilaf
 Riz au lait maison ou 🍷
 Fruits frais de saison 🌱

VENDREDI

26

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Soupe de vermicelles à la volaille hachée
 Carottes et patates douces rôties 🌱
 Omelette de courgettes
 Salade de légumineuses BIO au quinoa 🌱
 Pisto de légumes 🌱
 Yaourt bio local ou 🌱🌱
 Fruits frais de saison 🌱

29

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Riz à la sauce tomate
 Mijoté de pommes de terre aux légumes de saison 🌱
 Suprême de merlu à la galicienne
 Rouleaux de printemps aux légumes
 Petits pois issus de l'agriculture BIO sautés au beurre 🌱
 Yogurt bio local ou 🌱🌱
 Fruits frais de saison 🌱

30

ITALIA

01

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Spaghettis à la sauce pesto 🌱
 Salade Caprese 🌱
 Pizza marguerita
 Cabillaud à la Vicentine 🌱
 Melanzane a la parmigiana
 Tiramisù ou
 Fruits frais de saison 🌱



01 Mai

02

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Lentilles bio à la jardinière 🌱
 Salade russe
 Cordon bleu
 Wok de nouilles aux œufs et de légumes à la sauce soja
 Rondelles de courgettes rôties 🌱
 Fromage ou
 Fruits frais de saison 🌱

03

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌱
 Velouté de légumes avec des haricots verts issus de l'agriculture biologique 🌱
 Épinards au roquefort 🌱
 Boulettes de bœuf en sauce blonde aux légumes 🌱
 Boulettes de soja à la sauce tomate traditionnelle
 Frites 🍷
 Yaourt bio local 🌱
 Fruits frais de saison 🌱

50%
DE VITAMINES
ET MINÉRAUX

Légumes



25%
DE PROTÉINES
Légumineuses, poisson,
viande, œuf

25%
D'HYDRATES
DE CARBONE

Pomme de terre,
pâtes et riz

Si tu as déjeuné:	Il est recommandé de dîner:
LÉGUMES CUISINÉS	CRUDITÉS
CRUDITÉS	LÉGUMES CUISINÉS
LÉGUMINEUSE	VIANDE / POISSON / OEUF
VIANDE	POISSON / OEUF / LÉGUMINEUSES
POISSON	VIANDE / OEUF / LÉGUMINEUSES
OEUF	POISSON / VIANDE / LÉGUMINEUSES
POMME DE TERRE	PÂTES / RIZ
PÂTES / RIZ	POMME DE TERRE

POUR UN
GOÛTER

sain et durable

REMPLACEZ LES JUS PAR

UN FRUIT ET COMBINEZ
LES YAOURTS ET LES
FRUITS SECS

