

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

31

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Macaronis au gratin
- Salade coleslaw
- Filet de flétan à l'andalouse
- Œuf brulé
- Courge bio rôtie
- Yaourt bio local
- Fruit de saison

1

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Soupe de courgette
- Houmous de pois chiches bio et crudités
- Pilons de poulet rôtis
- Wok de nouilles chinoises aux légumes
- Pommes duchesses
- Fromage
- Fruit de saison

2

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Brocoli bio en vinaigrette
- Soupe de tomate
- Croquettes au jambon
- Tournedos de bœuf rôti
- Riz au curry
- Fromage
- Fruit de saison

3

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Poêlée d'haricots vert bio et pommes de terre
- Artichauts poêlés
- Fusilli à la sauce bolognaise
- Pâtes bolognaise végétarienne
- Fruit de saison

4

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Bio lentilles braisées aux légumes
- Riz cantonnais
- Omelette de courgettes
- Beignet de calamar à la mode andalouse
- Tomate rôtie
- Yaourt bio local
- Fruit de saison

7

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Macaronis complets à la norma gratinés
- Chou cabus aux pommes de terre et à l'ail
- Merlu au four avec du citron
- Falafels à la sauce au yaourt biologique
- Champignons aux haricots verts issus de l'agriculture biologique sautés
- Yaourt bio local
- Fruit de saison

8

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Brocoli eco sautés à l'ail et oignons
- Vichisoise
- Ragoût de poulet
- Oeufs dur à la sauce tomate frite
- Riz pilaf
- Fromage
- Fruit de saison

9

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Velouté de potiron eco
- Salade tiède de blé tendre aux légumes rôtis
- Saucisses de porc au four
- Feuilleté au fromage et aux épinards
- Salade d'haricots blanc écologiques
- Fromage
- Fruit de saison

10

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Soupe au poulet
- Carottes et patates douces au four
- Omelette de pommes de terre
- Poisson frais
- Ratatouille
- Riz au lait maison
- Fruit de saison

11

Kcal	HC	Lip	Prot

- Buffet de salades biologiques
- Pois chiche eco aux légumes
- Chou-fleur bio à l'ail
- Escalope de poulet rôtie au citron
- Galette de carotte
- Pommes de terre frites
- Yaourt bio local
- Fruit de saison

14

Kcal	HC	Lip	Prot

14 AVRIL

15

Kcal	HC	Lip	Prot

15 AVRIL

16

Kcal	HC	Lip	Prot

16 AVRIL

17

Kcal	HC	Lip	Prot

17 AVRIL

18

Kcal	HC	Lip	Prot

18 AVRIL



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.

*Menu **ELEMENTAIRE**



Produit de proximité



Produit bio



Produit de saison



Fait frais



Produit frais



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

21

Kcal HC Lip Prot

21 AVRIL

22

Kcal HC Lip Prot

22 AVRIL

23

Kcal HC Lip Prot

23 AVRIL

24

Kcal HC Lip Prot

24 AVRIL

25

Kcal HC Lip Prot

25 AVRIL

28

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌿🌱
 Nouilles à la carbonara 🍝
 Salade de laitue, croûteons, pomme et carotte à la sauce au yaourt bio 🥕🍏🥕
 Suprême de merlu à la galicienne 🐟
 Nem végétarien sauce aigre-douce 🥟
 Petits pois issus de l'agriculture bio sautés au beurre 🍷
 Yaourt bio local 🍶
 Fruit de saison 🍏

29

ANDALOUSIE

Buffet de salades biologiques 🌿🌱
 Gaspacho andalou 🍷
 Melon au jambon 🍉🍷
 Flamenquines au jambon et fromage 🍷
 Beignet de calamar à la mode andalouse 🍷
 Pommes de terre « du pauvre » 🍷
 Fromage 🍷
 Fruit de saison 🍏



30

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌿🌱
 Crème alicé aux haricots verts issus de l'agriculture biologique 🍷
 Brocoli bio en vinaigrette 🍷
 Boulettes de soja sauce tomate 🍷
 Boulettes de boeuf en sauce 🍷
 Semoule de blé complet bio 🍷
 Fromage 🍷
 Fruit de saison 🍏

01

Kcal HC Lip Prot

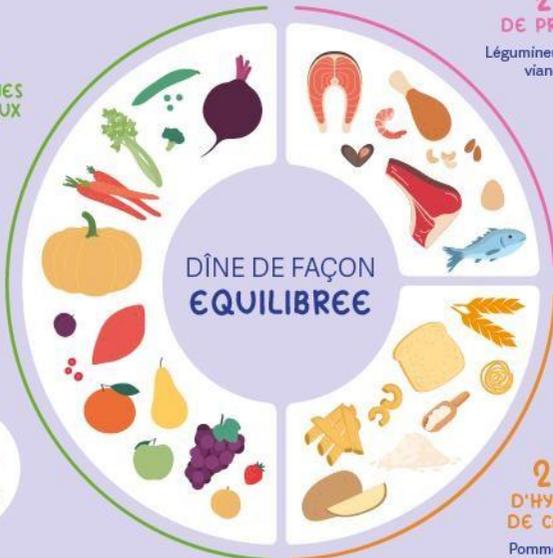
01 MAI

02

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades biologiques 🌿🌱
 Bio lentilles braisées aux légumes 🍷
 Salade russe 🍷
 Oeuf brouillé aux champignons 🍷
 Filet de porc au four 🍷
 Aubergine au four 🍷
 Yaourt bio local 🍷
 Fruit de saison 🍏

50% DE VITAMINES ET MINÉRAUX
Légumes



25% DE PROTEINES
Légumineuses, poisson, viande, oeuf

25% D'HYDRATES DE CARBONE
Pomme de terre, pâtes et riz

Si tu as dejeune:	Il est recommande de diner:
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

Nous soutenons la

FORMATION NUTRITIONNELLE des élèves



Découvrez en compagnie de notre Chef Exécutif, Pepe Rodriguez, les activités que nous menons dans les cantines pour promouvoir une alimentation saine et durable:



L'Eau Fruit