

Lundi 26 mars	Mardi 27 mars	Mercredi 28 mars	Jeudi 29 mars	Vendredi 30 mars
Choux-fleurs cuits, tomates Langue de bœuf, sauce piquante Purée de pommes de terre Fromage blanc aux fruits Goûter : pain, confiture	Velouté de légumes BIO Sauté de porc aux pruneaux Macaronis BIO Tomme blanche, fruit de saison BIO Goûter : pain aux céréales, beurre	Carottes râpées BIO, emmental Haricots verts à la bolognaise Brie Cocktail de fruits, crème anglaise Goûter : pain moulué, fromage, fruit	Taboulé Rôti de veau Petits pois BIO, carottes BIO Emmental, fruit de saison BIO Goûter : compote, banane	Betterave rouges BIO, maïs BIO Poisson du jour, persillade Pommes de terre Pâte à suisse, kiwi BIO Goûter : madeleine, yaourt, fruit
Lundi 2 avril	Mardi 3 avril	Mercredi 4 avril	Jeudi 5 avril	Vendredi 6 avril
FERIE	Salade fromagère Navarin d'agneau, flageolets Printanière de légumes Entremet chocolat Goûter : pain, compote	Concombres BIO Sauté de bœuf à la provençale Pommes de terre Camembert BIO, fruit de saison BIO Goûter : baguette, beurre, bâton chocolat	Potage de légumes BIO Poisson meunière citronné, persillé Julienne de légumes, brocolis BIO Chèvre, fruit de saison BIO Goûter : pain, fromage à tartiner	Tomates, haricots verts BIO Chipolata BIO Frites maison Yaourt nature sucré Goûter : gâteau, compote, fruit
Lundi 9 avril	Mardi 10 avril	Mercredi 11 avril	Jeudi 12 avril	Vendredi 13 avril
Salade de pâtes Omelette persillée Haricots verts BIO Camembert, fruit de saison BIO Goûter : pain BIO, confiture	Concombres BIO, maïs BIO Emincé de lapin aux pruneaux Coquillettes BIO Brie, compote de fruits BIO Goûter : pain moulué, compote	Betteraves rouges BIO, maïs BIO Parmentier de poisson Salade verte BIO Fromage de chèvre, chocolat liégeois Goûter : pain aux céréales, beurre	Tomates, choux-fleurs cuits Palette de porc à la diable Lentilles vertes BIO, carottes BIO Entremet vanille Goûter : pain, pâte à tartiner	Radis BIO, champignons BIO Croustade océane Riz BIO à la créole Yaourt aux fruits Goûter : biscotte, beurre, fruit
Lundi 16 avril	Mardi 17 avril	Mercredi 18 avril	Jeudi 19 avril	Vendredi 20 avril
Pomelo/orange Bœuf braisé Panaché de légumes Chèvre, fruit de saison BIO Goûter : pain d'épice/bûcheron, beurre	Salade fromagère Rôti de porc Semoule de blé BIO, compote BIO Yaourt sucre de canne Goûter : pain moulué, confiture	Carottes BIO râpées Tomate farcie Riz BIO à la créole Fromage blanc aux fruits Goûter : banane, compote, biscuit	Assiette charcutière : saucisson à l'ail, pâté de campagne, cornichons Poisson du jour, sauce persillée Pommes de terre Pâte à suisse, kiwi Goûter : pain, compote	Friand fromage Filet de dinde Petits pois à la française Fruit de saison BIO Goûter : fromage blanc, barre bretonne
Lundi 23 avril	Mardi 24 avril	Mercredi 25 avril	Vacances du jeudi 26 avril au vendredi 11 mai	
Salade de riz au thon, poivrons, tomates Haricots verts carbonara Yaourt BIO sucré Goûter : pain aux céréales, beurre	Melon d'eau/pomelo Sauté de veau, petits légumes Pomme boulangère Entremet chocolat Goûter : baguette, confiture	Betteraves rouges BIO mimosa Pizza royale Salade verte BIO Crème glacée Goûter : madeleine, yaourt nature		

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage).

Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.