

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Taboulé libanais	Velouté aux champignons	Betteraves rouges BIO, quart d'œuf	Duo salade/fromage	Carottes BIO râpées
Filet de dinde	Risotto chipolata/chorizo doux aux petits légumes printaniers	Sauté de bœuf, carottes	Poisson du jour, sauce persillée	Omelette persillée, emmental
Haricots verts		Coquillettes BIO	Pommes de terre	Epinards BIO, béchamel, coquillettes BIO
Entremet vanille au lait BIO	Fromage, fruit de saison BIO	Fromage blanc sucré	Yaourt BIO aromatisé	Mousse au chocolat
Goûter : pain, confiture	Goûter : pain moulé, bâton chocolat, beurre	Goûter : tartine croquante, confiture	Goûter : céréales BIO, banane	Goûter : compote, boudoir, fruit
Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
Croisillon au fromage	Potage de légumes	Haricots verts, tomates	Betteraves rouges BIO, maïs BIO	Pomelo/orange
Poisson meunière persillé	Sauté de porc au caramel	Parmentier de poisson	Pizza royale au jambon blanc	Paëlla : poulet BIO, moules, petits pois, poivrons, oignons, riz BIO
Bâtonnet de légumes	Pommes de terre	Salade verte	Duo salade verte/endive	Yaourt BIO vanille
Fruit de saison BIO	Fromage blanc aux fruits	Liégeois vanille	Entremet chocolat au lait BIO	
Goûter : pain moulé, tomme blanche	Goûter : Pain BIO, beurre	Goûter : baguette, confiture	Goûter : compote, biscuit, banane	Goûter : barre marbré, yaourt sucré, fruit
Vacances de printemps du lundi 8 au vendredi 19 avril				
Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
FERIE	Taboulé	Salade gourmande : noix, maïs, croûtons	Carottes BIO râpées, fromage	Betteraves rouges BIO, maïs, pommes
	Omelette persillée	Timbale milanaise	Poisson du jour, sauce persillée	Filet de dinde, brocolis
	Haricots verts à la provençale	Fromage blanc sucré	Riz trois saveurs	Pommes frites fraîches
	Fruit de saison		Cocktail de fruits	Yaourt BIO aromatisé
	Goûter : pain, confiture	Goûter : pain, emmental, fruit	Goûter : pain moulé, pâte à tartiner	Goûter : crêpe froment, beurre
Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1 ^{er} mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Concombres à la bulgare	Salade fromagère		Tomates, fromage de brebis	Pomelo/orange
Sauté de bœuf, ratatouille	Rôti de veau	FERIE	Gigot d'agneau, sauce provençale	Poisson du jour, sauce persillée
Semoule de couscous BIO	Petits pois, carottes		Purée de pommes de terre	Pommes de terre
Timbale glacée	Far parfum vanille au lait BIO		Fruit de saison : pomme	Yaourt à la pulpe de fruits
Goûter : pain céréales, gelée de groseilles	Goûter : baguette, fromage		Goûter : céréales BIO, lait	Goûter : barre bretonne, yaourt
Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Melon jaune	Salade de riz, tomates, concombres,...		Quiche lorraine	Carottes BIO râpées, radis BIO
Civet de porc	Steak haché	FERIE	Poisson meunière persillé	Cuisse de poulet BIO, ratatouille
Pâtes BIO	Haricots verts à la provençale		Julienne de légumes	Semoule de blé BIO
Fromage, fruit de saison	Entremet vanille au lait BIO		Fromage, fruit de saison	Fromage blanc sucré
Goûter : compote, banane	Goûter : tartine croquante, confiture		Goûter : pain moulé, beurre	Goûter : brioche pépites chocolat, fruit

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.