



DU 01 au 05 AVRIL

DU 08 au 13 AVRIL

DU 15 au 19 AVRIL

DU 22 au 26 AVRIL

LUNDI

Salade strasbourgeoise  
Sauté de poulet sauce curry  
Petit pois carottes  
Petit moulé  
Fruit de saison

Pain bio

Concombre au fromage blanc  
Rôti de porc sauce moutarde  
Lentilles  
Yaourt aux fruits

Nem au poulet  
Boulettes d'agneau  
Courgettes tomates provençales  
Fromage  
Fruit de saison



MARDI

Salade verte emmental  
Bolognaise  
Coquillettes  
Crème dessert vanille

Œufs mayonnaise  
Croissant au jambon  
Salade verte bio  
Fromage à la coupe  
Fruit de saison

Salade de chou raisin mayonnaise  
Sauté de porc sauce normande  
Frites / Pommes de terre \*  
Crème dessert chocolat

Salade de betteraves  
Omelette  
Pommes dauphine  
Fromage blanc

MERCREDI

Crêpe au fromage  
Sauté de bœuf  
Gratin de légumes maison  
Brie  
Kiwi

Saucisson sec  
Aiguillette de poulet  
Gratin chou-fleur  
Petit Louis  
Pomme

Carottes râpées  
Poisson meunière  
Riz  
Yaourt vanille

Salade piémontaise  
Sauté de veau marengo  
Haricots verts  
Emmental bio  
Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées  
Paupiette de veau sauce forestière  
Frites / Pommes de terre \*  
Yaourt sucré

Salade de pâtes  
Rôti de veau à la crème  
Haricots verts  
Fromage blanc  
Fruit au sirop

Terrine de campagne  
Sauté de bœuf  
Purée de brocolis  
Camembert  
Fruit de saison

Salade de cervelas  
Cordon bleu  
Carottes à la crème bio  
Kiri  
Fruit de saison

VENDREDI

Salade de tomates mozzarella  
Poisson sauce hollandaise  
Riz  
Tarte aux pommes

1/2 pamplemousse et sucre  
Saumon sauce beurre blanc  
Pommes de terre sautées  
Flan caramel

Salade verte mimosette  
Couscous maison  
Légumes de couscous  
Yaourt sucré

Salade de tomates  
Dos de lieu sauce armoricaine  
Farfalle  
Glace



Ingrédients issus de l'agriculture biologique



Label "Bleu Blanc Cœur"

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.

\* Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.