

# Menu



## RESTAURANT SCOLAIRE



### AVRIL 2025



#### Du 31 mars au 4 avril

##### Lundi

Salade Montbéliarde

- Cordon bleu / Carottes à la crème
- Fromage / Fruit

##### Mardi

Carottes râpées

Lasagne ricotta épinards

- Mousse au chocolat / Compote

##### Mercredi

Menu « anti-gaspi »

Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

##### Judi

Salade verte

- Sauté de porc à la moutarde douce
- Chou-fleur
- Fromage / Riz au lait

##### Vendredi

- Œuf dur mayonnaise

Brandade de morue

- Fromage / Fruit

#### Du 21 au 25 avril

##### Lundi

Férié

##### Mardi

Macédoine mayonnaise

- Poisson à la jardinière / Pâtes
- Fromage / Compote

##### Mercredi

Menu « anti-gaspi »

Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

##### Judi

- Concombre

- Rognon de bœuf / Gratin dauphinois
- Liégeois chocolat / Mirabelles au sirop

##### Vendredi

Maquereaux à la moutarde

- Saucisse fumée / Haricots coco
- Fromage / Fruit

#### Du 28 avril au 2 mai

##### Lundi

Tomate

- Chili con carné / Riz
- Fromage / compote

##### Mardi

Piémontaise

- Poisson meunière / Brocoli
- Entremet chocolat / Fruit

##### Mercredi

Menu « anti-gaspi »

Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

##### Judi

Férié

##### Vendredi

Salade haricots-vert, thon, œuf

- Nugget de poulet / Frites
- Fromage / Fruit



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

**Prochaine commission des menus :**

Mardi 22 avril 2025

16h au restaurant scolaire

## Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française

Menu végétarien 

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

**P** = Présence sûre

**T** = Trace

## ENTRÉES

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Cruditée										P				
Feuilleté fromage	P		T			T	P	T						
feuilleté poulet morilles	P	T	P	T		T	P		T	T				T
Friand fromage	P		T			T	P	T						
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T			T	T	T		T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P													
Taboulé	P		T				T							
Velouté de légumes			T				P		P	T				

P = Présence sûre

T = Trace

## PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P		P					
Brochette de dinde mexicaine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P			P		
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T				T
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T			T
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P				P		
Hachi parmentier	P						P		P			P		
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T				T
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T				T							
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/italiano	P			P			P					P		
Pépite de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T					P
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les emincé et sauté	P		T						P					
Toutes les omelettes			P				P							



P = Présence sûre

T = Trace

FROMAGE														
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

DESSERTS														
Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T				T	T	
Chou à la crème	P		P				P	T						
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet							P							
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P					T						
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							