

Au menu dans les crèches de la ville



LUN. 30 MARS

Salade de lentilles

Goulash 
et petits pois maraîcher
(- 18 mois : *sauté de bœuf et
purée de petit pois*)

Petit suisse nature sucré
(- 18 mois : *petit suisse nature*)

Pomme

Baguette
Beurre et chocolat 
Purée pomme/banane

MAR. 31 MARS

Céleri rémoulade

Blanquette de veau
et riz à l'ancienne
(- 18 mois : *Haché de veau et
purée de haricots beurre*)

Yaourt aux fruits
(- 18 mois : *yaourt nature*)

Kiwi

Mœlleux fromage blanc
Poire

MER. 1^{er} AV.

Carottes au maïs vinaigrette

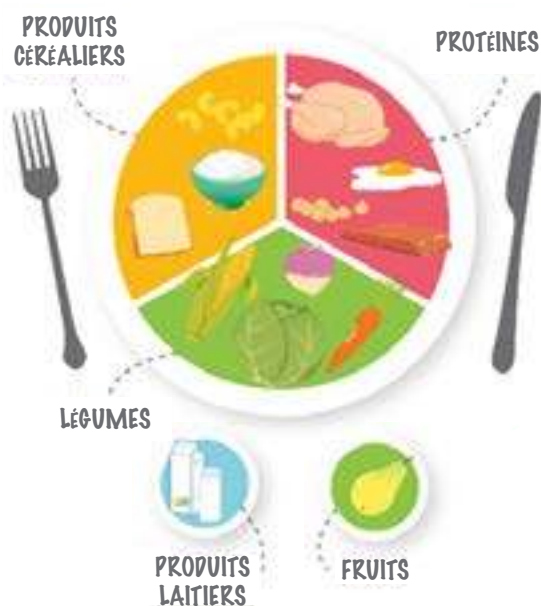
Raviolis aux 6 légumes
(- 18 mois : *escalope de dinde
poêlée et purée de carotte*)

Saint Paulin
(- 18 mois : *petit suisse nature*)

Purée pomme/mangue

Baguette
Confiture d'abricot
Petit suisse

CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 2 AVRIL

Taboulé

Médailon de merlu 
sauce flammande et duo de
haricots verts et beurre
(- 18 mois : *purée de haricots verts*)

Petit Louis
(- 18 mois : *fromage blanc nature*)

Banane

Baguette
Kiri
Jus de pomme/poire

VEN. 3 AVRIL

 Betterave vinaigrette

Haut de cuisse de poulet 
aux herbes de provence et frites
(- 18 mois : *purée de choux-fleurs*)

Fromage blanc nature sucré
(- 18 mois : *yaourt nature*)

Chocolat de Pâques

Riz au lait
Orange

Les fruits et légumes de saison



Au menu dans les restaurants scolaires

LUN. 6 AVRIL

FÉRIÉ

MAR. 7 AVRIL

Carottes vinaigrette

Blanquette de colin et haricots
verts braisés
(- 18 mois : *dos de colin et purée
de haricots verts*)

Saint Môret
(- 18 mois : *fromage blanc nature*)

Crème dessert vanille

Baguette
Samos
Kiwi

MER. 8 AVRIL

Soupe de courgettes, pommes
de terre et Kiri

Aiguillette de poulet à la crème de
moutarde et choux-fleurs au gratin
(- 18 mois : *purée de choux-fleurs*)

Petit suisse nature sucré
(- 18 mois : *petit suisse nature*)

Flan maison

Petit beurre
Fromage blanc vanille
Banane

-  Origine France
-  Agriculture biologique
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Bleu Blanc Cœur : démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental
-  Circuit court
-  Haute Valeur Environnementale
-  Label Rouge

-  Pêche durable
-  Produit certifié
-  Viande bovine française
-  Viande de porc française
-  Viande d'agneau française
-  Viande de veau française
-  Volaille française
-  Spécialité de la cuisine centrale

CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 9 AVRIL

Tomates vinaigrette

Rôti de bœuf sauce tartare
et pâtes aux trio de légumes
(- 18 mois : *boulettes de bœuf et
purée de potiron*)

Camembert 
(- 18 mois : *fromage blanc nature*)

Purée pomme

Baguette
Rondelé nature
Pomme

VEN. 10 AVRIL

Salade de pommes de terre
vinaigrette

Omelette et brocolis gratinés
(- 18 mois : *purée de brocolis*)

Yaourt nature au sucre de canne
 (- 18 mois : *yaourt nature*)

Orange

Brioche
Confiture de prunes
Yaourt aux fruits

Les fruits
et légumes
de saison

-  Asperge
-  Patate douce
-  Pomme de terre
-  Carotte
-  Tomate
-  Fraise
-  Rhubarbe
-  Citron