





























MENUS MARS - AVRIL 2024

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur
www.so-happy.fr




























Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | | |
|-------------------------------|---|---|--|--|--|---|
| SEMAINE 2 Du 11 au 15 mars |  Salade de pois chiche bio Sauté de bœuf sauce au thym  <i>Quenelle à l'ancienne</i> Jardinière de légumes et pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison |  Salade de carottes Bio Colin d'Alaska à la basquaise <i>(sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume)</i> Quinoa Brie Crème dessert vanille |  Menu végétarien Betterave et maïs Coquilles Bio, pesto brocolis et haricots blancs   Fromage frais Saint Môret Banane sauce chocolat | Chou rouge vinaigrette framboise Cordon bleu de dinde  <i>Crispidor au fromage</i>  Ratatouille Bio et blé Bio Yaourt nature Tarte au flan | | |
| | SEMAINE 3 Du 18 au 22 mars | Salade orientale (aubergine, tomate, pois chiche) Lasagne de bœuf  <i>Sorrisi ricotta épinard</i>  Coulommiers  Yaourt aux fruits | Céleri vinaigrette  Haut de cuisse de Poulet rôti au jus  <i>Egrené de pois Bio</i> Purée de patate douce  Brie Bio Cocktail de fruits |  Menu végétarien Rémoulade de panais Dahl de lentilles corail Riz Fromage frais Petit cotentin  Compote de pomme | Chou kouki en salade Colin d'Alaska pané riz soufflé et dosette de ketchup  Haricots verts Bio et pommes de terre Tomme blanche Ile flottante | |
| | | SEMAINE 4 Du 25 au 29 mars | Betteraves vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices douces  Orge perlé Bio Brie Fruit de saison | Tartinade d'avocat et pain de mie  Sauté de bœuf sauce paprika persil  <i>Galette de lentille cèpe Bio sauce paprika</i> Brocolis en persillade et semoule  Tomme de Pierre Percée Compote de pomme et pêche |  Menu végétarien Carottes râpées  Veau sauce moutarde  <i>Boulette de soja sauce moutarde cannelle miel</i> Courgettes  Yaourt nature Cake aux myrtilles |  Menu végétarien Œuf dur mayonnaise  Riz Bio, korma végétarien brunoise provençale et petit pois  Carré de l'Est Fruit de saison |

MENUS MARS - AVRIL 2024

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur
www.so-happy.fr

Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|---|--|--|--|
| SEMAINE 5 Du 1er au 5 avril | FERIE  | Céleri vinaigrette Sauté de dinde sauce forestière  Omelette sauce forestière Purée de chou fleur  Camembert individuel Compote de pomme individuelle | REPAS DE PRINTEMPS Salade verte et maïs  Steak haché sauce moutarde  Tajine de légumes et œuf Bio Légumes façon tajine  Tomme du Père Antoine Gâteau moelleux pépites de chocolat | Carottes râpées vinaigrette miel Colin sauce tomate  Farelle à l'épeautre Bio Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison |
| SEMAINE 6 Du 8 au 12 avril | Coleslaw  Sauté de porc bleu blanc cœur au curry  <i>Quenelles au curry</i>  Ratatouille Bio et blé Bio Buche de lait mélangé Crème dessert chocolat |  Menu végétarien Salade cœur de palmier maïs Penne rigate sauce carotte vache qui rit  Yaourt nature  Fruit de saison | Cake tomate feta Colin d'Alaska pané riz soufflé  Carottes rondelles Bio Fromage fondu Vache qui rit  Fruit de saison | Carottes râpées oignons frits Knack  <i>Saucisse de soja blé</i>  Purée de pommes de terre vitelotte Fromage frais Carré frais Bio Milk shake poire cassis |
| SEMAINE 7 Du 15 au 19 avril | Courgette rapix  Nuggets de blé  Coquilles bio sauce tomate Munster AOP  Compote de pomme poire | Tartinade maïs et carotte  Jambon blanc  <i>Parmentier haricots verts et soja</i> Purée de haricots vert  Fromage blanc Fruit de saison | Salade verte vinaigrette Bœuf sauce tomate origan  <i>Omelette au fromage</i> Carottes bâtonnets  Yaourt nature Cake à la vanille |  Menu végétarien Macédoine mayonnaise Gratin de gnochetts brocolis  Tomme du Père Antoine Bio Fruit de saison |

