

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		
SEM-AINE 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		
	SEM-AINE 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	
		SEM-AINE 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	 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  Quenelles au curry  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  Saucisse de soja blé  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  Parmentier haricots verts et soja Purée de haricots vert  Fromage blanc Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Bœuf sauce tomate origan  Omelette au fromage Carottes bâtonnets  Yaourt nature Cake à la vanille	 Menu végétarien Macédoine mayonnaise Gratin de gnochetts brocolis  Tomme du Père Antoine Bio Fruit de saison

