

**SEMAINE DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	31-mars	1-avr.	3-avr.	4-avr.
 <b>Betteraves BIO vinaigrette</b>	<b>SV</b>	 <b>Taboulé oriental</b>		 <b>Houmous du chef</b>
 <b>Pâté de foie local* (à couper par vos soins)</b>	X			
 <b>Torti à la volaille et tomate (plat complet)</b>	X	 <b>Brandade de poisson (lat complet)</b>		 <b>Penne au fromage (plat complet végétal)</b>
<b>Nuggets de blé</b>	<b>SV</b>	 <b>Paupiette de volaille à l'ancienne</b>		
<b>Torti</b>	<b>SV</b>	<b>Purée</b>	 <b>Carottes BIO</b>	
<b>Yaourt sucré</b>	AD	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Pommes rissolées</b>	 <b>Petit fruité BIO</b>
<b>Ananas au sirop (livré en boîte)</b>	X	 <b>Purée de pommes BIO</b>	 <b>Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot</b>	<b>Madeleine</b>
			<b>Fondu Président et coupelle pomme</b>	

**SEMAINE DU 21 AU 27 AVRIL 2025**

LUNDI	21-avr.	MARDI	22-avr.	JEUDI	24-avr.	VENDREDI	25-avr.		
		<b>Salade Andalouse</b> (haricot vert, tomate, maïs, poivron)	AD			<b>Salade de pâtes multicolores</b> (torti tricolores, maïs, tomate)	AD	<b>Terrine de campagne basque*</b> (à couper par vos soins)	X
		<b>Beignets de calamars</b>	X			<b>Hachis Parmentier BIO</b> (plat complet)	X	<b>Rôti de bœuf</b>	X
						<b>Oufs durs à la marocaine</b>	SV	<b>Paupiette de saumon sauce hollandaise</b>	SV
		<b>Torti</b>	X			<b>Purée</b>	SV	<b>Duo de flageolets et haricots verts</b>	50
								<b>Pommes grenaille locales</b>	50
						<b>Pont L'Evêque AOP</b>	X	<b>Meule de bray BIO</b>	X
		<b>Yaourt aromatisé vanille BIO</b>	X			<b>Fruit BIO</b>	X	<b>Câteau au chocolat du chef</b>	X
		<b>Tranche de quatre quarts</b>	X					<b>Fruit</b>	AD



**Nouveauté**

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

	LUNDI 28-avr.	MARDI 29-avr.	JEUDI 1-mai	VENDREDI 2-mai	
 <u>Mousse de petits à tartiner</u>	AD	 <u>Taboulé à la semoule BIO</u>	SV	 <u>Carottes râpées au citron</u>	AD
		 <u>Pâté de campagne* local (à couper par vos soins)</u>	X		
 <u>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>	X	 <u>Nuggets de poulet BIO</u>	X	 <u>Cœur de colin crème de ciboulette</u>	X
		 <u>Flan d'épinards au fromage</u>	SV		
0		0		0	
		 <u>Pommes vapeur</u>	X	 <u>Purée d'épinards</u>	50
				 <u>Coquillettes</u>	50
<u>Petit suisse sucré</u>	X	 <u>Munster AOP</u>	AD	<u>Camembert</u>	X
<u>Fruit</u>	X	<u>Flan nappé caramel</u>	X	<u>Liégeois au chocolat</u>	X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Semaine du 31 mars

au

4 avril, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Betteraves vinaigrette</b>	 <b>Carottes râpées</b>	 <b>Salade aux trois légumes (carottes, maïs, chou-fleur)</b>	 <b>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</b>	 <b>Houmous du chef</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Torti à la volaille et tomate (plat complet)</b>	 <b>Brandade de poisson (lat complet)</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>	 <b>Saucisse de Francfort locale*</b>	 <b>Penne au fromage (plat complet végétal)</b>
ACCOMPAGNEMENT			<b>Courgettes</b>	<b>Carottes</b>	
LAITAGE	<b>Fromage bûchette</b>	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Camembert</b>	<b>0</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Coupelle pomme</b>	<b>Chou vanille</b>	 <b>Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot</b>	<b>Madeleine</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



repas TEX MEX

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	 Lentilles vinaigrette	 Carottes râpées à l'orange	 Terrine de campagne locale * (à couper par vos soins)	 Salade de tomate et maïs	 Salade Napoli (torti tricolores, maïs, tomate, huile d'olive)
PLAT PROTIDIQUE	 Farfalle à la bolognaise (plat complet)	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	Pilon de poulet rôti	 Garniture fajitas sans viande	 Cœur de colin sauce Aurore
ACCOMPAGNEMENT			Frites	Tortilla de blé (galette)	 Dés de carottes, courgettes, aubergines
LAITAGE	Coulommiers	Fondu Président	Gouda à la coupe	Camembert	Tendre bleu
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Churros	 Gâteau du chef au citron



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du

14 avril

au

18 avril, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)</b>	 <b>Concombre et tomate vinaigrette</b>	 <b>Salade de pâtes au surimi</b>	<b>Salade verte</b>	 <b>Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Farfalle de volaille au pistou (plat complet)</b>	 <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>	<b>Jambon*</b>	 <b>Rôti de porc à la diable*</b>	 <b>Cœur de colin crème de persil</b>
ACCOMPAGNEMENT			<b>Haricots verts</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Carottes</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Crème de gruyère</b>	<b>Fromage bûchette</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Edam à la coupe</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme</b>	<b>Fruit</b>	 <b>Entremets pistache du chef</b>	<b>Biscuit moelleux fourré abricot</b>	 <b>Gâteau au yaourt maison</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du

21 avril

au

25 avril, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Salade Andalouse</b> (haricot vert, tomate, maïs, poivron)	 <b>Carottes râpées</b> vinaigrette	<b>Salade verte</b>	 <b>Terrine de campagne basque*</b> (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE		 <b>Pasta e lenticchie</b> (pâtes aux lentilles façon bolognaise)	 <b>Cœur de colin à la crème</b>	 <b>Hachis parmentier</b> (plat complet)	<b>Rôti de bœuf</b>
ACCOMPAGNEMENT			<b>Epinards</b>		 <b>Duo de flageolets et haricots verts</b>
LAITAGE		<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	<b>Carré de l'Est</b>	<b>Camembert</b>	<b>Gouda à la coupe</b>
DESSERT		<b>Géliifié chocolat</b>	<b>Gâteau basque</b>	<b>Fruit</b>	 <b>Gâteau au chocolat du chef</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du

28 avril

au

2 mai, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Taboulé oriental</b> 	 <b>Tomates et concombres en dés</b>	<b>0</b>	 <b>Carottes râpées au citron</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>	<b>Nuggets de poulet</b>	 <b>Boulettes végétales à l'indienne</b>	<b>0</b>	 <b>Cœur de colin crème de ciboulette</b>
ACCOMPAGNEMENT		<b>Carottes</b>	<b>Semoule</b>	<b>0</b>	 <b>Purée d'épinards</b>
LAITAGE	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Fondu Président</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>0</b>	<b>Camembert</b>
DESSERT	<b>Pêche au sirop (en boîte)</b>	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Tranche de quatre-quarts</b>	<b>0</b>	<b>Fruit</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**