

SEMAINE DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

LUNDI

31-mars

MARDI












1-avr.

JEUDI

3-avr.

VENDREDI

4-avr.

 Pâté de foie local* (à couper par vos soins)	AD	 Taboulé oriental	AD			 Salade de pommes de terre, concombre, maïs 	X	Salade verte	AD
 Torti à la volaille et tomate (plat complet)	X	 Brandade de poisson (lat complet)	X			 Saucisse de Francfort locale*	X	 Penne au fromage (plat complet végétal)	X
						Omelette	SV		
						Pommes rissolées	X		
Yaourt sucré	X	Emmental à la coupe	X					 Petit fruité BIO	X
Fruit	X	 Purée de pommes BIO	X			 Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	X	Madeleine	X
						Fondu Président et coupelle pomme	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 21 AU 27 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
21-avr.	22-avr.	24-avr.	25-avr.
	Salade Andalouse (haricot vert, tomate, maïs, poivron)	Salade de pâtes multicolores (tortis tricolores, maïs, tomate)	Terrine de campagne basque* (à couper par vos soins)
	Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)	Hachis Parmentier BIO (plat complet)	Rôti de bœuf
		Oufs durs à la marocaine	Paupiette de saumon sauce hollandaise
		Purée	Pommes grenaille locales
	Petit moulé ail et fines herbes	Pont L'Evêque AOP	Meule de bray BIO
	Yaourt aromatisé vanille BIO	Fruit BIO	Câteau au chocolat du chef
	Tranche de quatre quarts		



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

MARDI

JEUDI










VENDREDI

28-avr.

29-avr.

1-mai

2-mai

 Mousse de petits pois à tartiner	AD	 <u>Taboulé à la semoule BIO</u>	AD					 Carottes râpées au citron	AD
 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	X	 Nuggets de poulet BIO	X					 Cœur de colin crème de ciboulette	X
0		 Crêpe au fromage BIO	SV					0	
		 Pommes vapeur	X					<u>Purée d'épinards</u>	X
Petit suisse sucré	X							Camembert	X
<u>Fruit</u>	X	Flan nappé caramel	X					Liégeois au chocolat	X
		 <u>Compote pomme banane BIO</u>	X			0			



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



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef














Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !











Semaine du

21 avril

au

25 avril, le Chef vous propose



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



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



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest