



# Du 25 Mars au 29 mars 2024

LUNDI <i>Menu Végétarien</i>	MARDI	MERCREDI <i>Menu 4 composantes</i>	JEUDI	VENDREDI <i>Menu 4 composantes</i>
Salade verte vinaigrette	Taboulé BIO	Céleri rémoulade	Chou rouge et salade verte vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette <i>(PREVOT ETIENNE)</i>
Riz BIO et haricots blancs sauce coco et tomate	Poulet rôti au jus (émincé mat. Et crêche)	Brandade polenta pommes de terre <b>PLAT DURABLE</b>	Sauté de bœuf BIO sauce lyonnaise	Steak haché sauce tomate
(plat complet)	Carottes BIO vichy <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	Purée de pommes de terre BIO <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	Courgettes BIO béchamel	Coquillettes BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>
Tome blanche <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Langres	Yaourt BIO aromatisé à la pêche <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Ortolan	***
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	***	Pêche au sirop	Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Volaille Label Rouge

Bœuf Race à Viande

Produits Locaux



Cuisinés par les chefs

Innovation culinaire

Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur

**Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France**



Du 1er au 5 Avril 2024

LUNDI <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI <i>Menu végétarien 4 composants</i>	MERCREDI	JEUDI <i>Les délicieuses Pâques du chef</i>	VENDREDI
	Concombre vinaigrette et dés d'emmental	Salade de pommes de terre à la parisienne	Macédoine mayonnaise et œuf dur	Pâté de foie ( <i>GAEC BUTIN</i> ) & cornichons SP : Pâté de volaille & cornichons
	Bouchées de soja sauce tomate basilic	Sauté de veau au jus	Sauté d'agneau sauce dijonnaise	Filet de merlu sauce ciboulette
FERIE	Fusillis BIO ( <i>FERMES DU RAVILLON</i> )	Brocoli BIO à la béchamel	Flageolets / haricots verts	Jardinière de légumes BIO
	* * *	Fromage blanc nature BIO et sucre ( <i>GAEC DE SOUILLY</i> )	Yaourt BIO nature et sucre ( <i>LA PIERRE QUI VIRE</i> )	Saint-Paulin
	Purée de fruits maison (pomme écoverger) ( <i>VERGERS DE NOLON</i> )	Fruit de saison	Miroir chocolat Et œuf au chocolat	Fruit de saison BIO
	Pain	Pain	Pain	Baguette

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Cuisinés par les chefs

Volaille Label Rouge

Innovation culinaire

Bœuf Race à Viande

Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Produits Locaux



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 8 au 12 avril 2024

LUNDI <i>Menu 4 composantes</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu Végétarien 4 composantes</i>
Salade Iceberg et sa vinaigrette du terroir	Salade de riz BIO à la catalane	Salade coleslaw BIO	Betteraves rouges vinaigrette	Concombre vinaigrette
Sauté de porc sauce lyonnaise (SP : volaille)	Jambon blanc (GAEC BUTIN) SP : jambon de dinde	Filet de lieu noir sauce citron	Sauté de bœuf BIO au jus	Omelette BIO sauce tomate
Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Haricots beurre persillés	Conchiglies BIO (FERMES DU RAVILLON)	Epinards BIO béchamel	Pommes boulangères BIO (PREVOT ETIENNE)
Yaourt BIO aromatisé à la framboise (LA PIERRE QUI VIRE)	Fournols	Chaource	Camembert	***
***	Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO chocolat (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison	Semoule au lait
Pain	Pain aux céréales	Pain	Pain	Pain
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Volaille Label Rouge	Bœuf Race à Viande	Produits Locaux	
Cuisinés par les chefs	Innovation culinaire	Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



## Du 15 au 19 Avril 2024 VACANCES SCOLAIRES

































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>			<i>Menu Végétarien 4 composantes</i>	
 Carottes râpées BIO vinaigrette <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	 Chou blanc et salade verte vinaigrette	 Salade de blé à la parisienne	 Céleri rémoulade et dés d'emmental	 Rillettes de sardines
 Limande meunière	 Sauté de poulet sauce curry	 Paupiette de veau au jus	 Couscous végétal	 Steak haché sauce tomate
 Ratatouille (+ riz)	 Courgettes BIO à la béchamel	 Chou-fleur BIO béchamel	 (semoule, pois chiche, légumes)	 Purée pommes de terre BIO / carottes BIO <i>(PREVOT ETIENNE)</i>
 Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	 Cantal	 Yaourt BIO aromatisé à la myrtille <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	 * * *	 Langres
 * * *	 Fruit de saison BIO	 Abricots au sirop	 Crème dessert BIO vanille <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	 Fruit de saison
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Baguette
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Cuisinés par les chefs	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

*Modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison*

*Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France*



## Du 22 au 26 Avril 2024 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien	Menu 4 composantes			Menu 4 composantes
Macédoine mayonnaise	 Salade coleslaw BIO	Salade de maïs et betterave vinaigrette	Concombre vinaigrette	Radis, beurre et sel
 Pizza aux légumes BIO	 Poulet rôti au jus (émincé mat. Et crêche)	Filet de colin sauce aurore	  Sauté de veau BIO au paprika	 Fusillis BIO ( <i>FERMES DU RAVILLON</i> ) bolognaise  PLAT DURABLE
(plat complet)	 Blé BIO aux petits légumes	Poêlée de légumes	 Haricots verts BIO et champignons	(plat complet)
 Saint-Nectaire	  Yaourt nature BIO et sucre ( <i>LA PIERRE QUI VIRE</i> )	Brie	 Ortolan	* * *
  Fruit de saison BIO	* * *	 Fruit de saison	Beignet au chocolat	  Crème dessert BIO chocolat ( <i>GAEC DE SOUILLY</i> )
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Cuisinés par les chefs	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur 		

**Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France**