





# Menus scolaires

Semaine du 20 au 24 mars



**LUNDI**

**Fromage frais  
Sardine**   
**Saucisse aux  
herbes**   
**Petit pois Bio**   
**Beignet de  
framboise**   
**Pomme Bio** 

**MARDI**

**Tomate  
Ciboulette**   
**Escalope de  
dinde**   
**Purée**   
**Petit suisse**  
**Poire sirop** 

**MERCREDI**

**Betterave**   
**Joue de porc  
Pruneaux**   
**Salsifis**   
**Camembert**  
**Gaufre** 

**JEUDI**

**Batavia  
Mozarella**   
**Chili con carné**   
**Riz**   
**Fromage blanc**   
**Mini beignet** 

**VENDREDI**

**Salami**   
**Poisson  
meunière  
Romanesco**   
  
**Babybel**  
**Mandarine**

**GOÛTER PÉRISCOLAIRE**

**Pain  
Edam Bio  
Jus de fruits  
Eau**

**GOÛTER PÉRISCOLAIRE**

**Pain  
Confiture  
Lait  
Eau**

Légende des pictogrammes

 Fait maison  
 Conserve  
 Produit congelé  
 Produit frais  
 Produit origine France  
 Produit frais Français

**GOÛTER PÉRISCOLAIRE**

**Pain céréales  
Pâte à tartiner  
Sirop  
Eau**

**GOÛTER PÉRISCOLAIRE**

**Moelleux fourré  
choco-noisette  
Banane Bio  
Eau**

Les repas sont élaborés par le personnel du restaurant scolaire et validés par une diététicienne nutritionniste. Conformément à la législation, le restaurant scolaire propose un menu végétarien hebdomadaire. Les goûters sont élaborés par le service périscolaire.