

# AU MENU DE LA CANTINE elior®

du 31 mars au 4 avril

## Lundi

- Salade verte
- Lasagnes
- Pont l'Evêque / *Vache qui rit* \*
- Cocktail de fruits au sirop  
*Compote de pommes à la vanille* \*

## Mardi

- Salade de pommes de terre curry
- Filet de colin pané et citron  
*Colin sauce curry indienne* \*
- Chou-fleur béchamel **BIO**
- Gouda / Mimolette \*
- Pomme golden **BIO**

## Mercredi (JIS)

- Blanc de poulet
- Purée de pommes de terre
- Camembert
- Orange **BIO**

## Jeudi

- Céleri rémoulade
- Escalope de veau hachée
- Poêlée brocolis, chou-fleur, carottes
- Yaourt nature sucré **BIO**
- Beignet chocolat noisette  
*Beignet pomme* \*

## Vendredi Menu végétarien

- Betteraves à l'échalote
- Penne arrabiata
- Assortiment fromages laitages
- Fruits

du 7 au 11 avril

## VACANCES

### Accueil de Loisirs

## Lundi

- Sauté de dinde sauce crème **LR**
- Riz pilaf **BIO**
- Yaourt nature sucré **BIO**
- Orange **BIO**

## Mardi

- Carottes râpées au citron
- Nuggets de volaille
- Gratin de chou-fleur **BIO**
- Cake marbré

## Mercredi

- Sauté de boeuf **BIO**
- Penne
- Gouda **BIO**
- Pomme **BIO**

## Jeudi Menu végétarien

- Mâche et croûtons
- Omelette **BIO**
- Printanière de légumes
- Fromage blanc et brisures de spéculoos **BIO**

## Vendredi

- Pizza au fromage
- Pavé de colin au basilic
- Courgettes en persillade
- Banane **BIO**

du 14 au 18 avril

## VACANCES

### Accueil de Loisirs

## Lundi

- Saucisse de volaille aux herbes
- Purée de pommes de terre **BIO**
- Camembert
- Kiwi **BIO**

## Mardi

- Salade verte aux fines herbes
- Lasagnes **BIO**
- Yaourt sucré **BIO**

## Mercredi Menu végétarien

- Carottes râpées et brebis **BIO**
- Couscous végétarien
- Tarte noix de coco

## Jeudi

- Blanquette de veau **LR**
- Riz pilaf **BIO**
- Fraidou
- Banane **BIO**

## Vendredi

- Torti à l'emmental
- Filet de colin meunière et citron
- Epinards à la crème
- Ananas **BIO**

du 21 au 25 avril

## Lundi

FÉRIÉ

## Mardi

- Betteraves en salade **BIO**
- Nuggets de volaille
- Frites **BIO**
- Fraidou / *Fondu Président* \*
- Pomme bicolore **BIO**  
*Banane* \*

## Mercredi (JIS)

- Emincé de poulet **BIO**
- Riz pilaf **BIO**
- Pavé 1/2 sel
- Kiwi **BIO**

## Jeudi Repas de Pâques

- Salade verte, oeuf dur et croûtons
- Parmentier d'agneau de Pâques
- Duo de mousses au chocolat

## Vendredi

- Friand au fromage
- Filet de lieu sauce safranée
- Haricots verts **BIO**
- Brie **BIO** / *Petit moulé* \*
- Ananas **BIO** / *Orange* \*

du 28 avril au 2 mai

## Lundi

- Salade de pois chiches
- Filet de cabillaud crème champignons
- Carotte à la ciboulette **BIO**
- Edam **BIO** / *Chevretime coupelle* \*
- Orange **BIO** / *Poire* \*

## Mardi Menu végétarien

- Coleslaw **BIO**
- Omelette **BIO**
- Petits pois **BIO**
- Fromage fouetté au sel de Guérande / *Saint-Paulin* \*
- Donuts / *Beignet pommes* \*

## Mercredi (JIS)

- Galopin de veau grillé
- Purée de pommes de terre **BIO**
- Coulommiers
- Fraises au sucre

## Jeudi

FÉRIÉ

## Vendredi

- Jambon blanc **LR**
- Coquillettes **BIO**
- Yaourt sucré **BIO**  
*Fromage frais aux fruits* \*
- Banane **BIO** / *Pomme bicolore* \*

**BIO** Produit Bio   
**LR** Label Rouge   
**VF** Viande / Volaille Origine France    
**CHEF** Recette du Chef  
 \* 2<sup>ème</sup> choix (Ecoles Élémentaires uniquement)

La liste des principaux allergènes présents dans les recettes est à votre disposition sur simple demande auprès du service Restauration Scolaire



Attention !  
 Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des disponibilités des produits et des propositions des producteurs locaux