

Semaine n°16 : du 14 au 18 Avril 2025

Vacances scolaires

VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte aux croutons	Macédoine de légumes mayonnaise	Céleri rémoulade	Coquillettes BIO des Incas	Carotte râpée BIO ciboulette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Courgettes au bœuf <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Marmite de poisson	Jambalaya de poulet (riz BIO) <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Croq blé épinards fromage	Rôti de porc sauce tomate poivron <i>S/viande S/porc : Omelette sauce tomate poivron</i>
<b>PRODUIT LAITIÉ</b>	Yaourt nature sucré	Mimolette	Petit moulé	Gouda	Camembert
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane	Purée pomme cannelle
<b>GOÛTERS</b>	Pain	Purée pêche ©	Pain	Pain	Madeleine
	Edam	Barre bretonne	Barre de chocolat	St Môret	Pomme
	Jus d'orange	Fromage blanc sucré	Purée pomme fraise ©	Poire	Yaourt aromatisé

**Coquillettes des Incas :** pâtes, carotte, maïs, ciboulette  
**Salade coleslaw :** carotte, chou blanc  
**Salade Arlequin :** pomme de terre, maïs, petits pois

Semaine n°17 : du 21 au 25 Avril 2025

Vacances scolaires

VEGETARIEN

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>		Betterave vinaigrette balsamique	Salade coleslaw	<b>REPAS FROID</b>	Salade Arlequin
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>		Omelette sauce tomate	Tarte au fromage	Salade de Risetti (petites pâtes avec emmental, tomates et olives vertes)	Colin d'Alaska meunière
<b>PRODUIT LAITIÉ</b>		Pommes rissolées	Salade verte	Chips	Mitonnée de légumes
<b>DESSERT</b>		Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Emmental	Saint Morêt
<b>GOÛTERS</b>		Crème dessert caramel / Crème dessert chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Pomme	Barre de céréales	Poire
	Banane	Orange	Banane Sablé—Mimolette	Pain	
	Fourrandise au chocolat	Petit beurre		Gouda	
	Yaourt aux fruits	Yaourt nature sucré		Compote pomme abricot ©	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.