

MARS-AVRIL 2026

## VINCENNES

[CRÊCHES 2-4 ANS]

### Édito

Le printemps approche et les saveurs évoluent ! Entre traditions festives et découvertes gourmandes, les équipes du restaurant scolaire ont imaginé un programme coloré et riche en nouveautés pour éveiller la curiosité des petits.

Au programme : des recettes douces, variées et adaptées à leurs besoins. L'objectif reste le même : accompagner en douceur l'éveil au goût, en introduisant progressivement de nouvelles saveurs.

Bonne lecture !"

Céline MARTIN  
Adjointe au Maire chargée de  
la Petite Enfance et des Seniors

Muriel RUFFENACH  
Conseillère municipale déléguée,  
chargée de l'Enfance et du suivi  
des travaux dans les crèches



### SoHappy, l'application de la restauration scolaire pour les familles !



**Consultez les menus scolaires sur 30 jours :** détails des recettes, labels qualité, allergènes, informations liées au menu



**Restez informés** sur la restauration de votre enfant (animation, nutrition,...)



**Profitez d'idées recettes rapides et équilibrées pour le soir** ou le week-end.

**Téléchargez l'app**



ou sur [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr)



Semaine du 2 au 6 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	POMELOS (BIO)	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN	CHOU BLANC (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	DÉS DE COLIN D'ALASKA (PMD) SAUCE BRETONNE	SAUTÉ DE VEAU (LR) AUX OLIVES	OMELETTE (BIO) FRAÎCHE	LIEU NOIR (PMD) SAUCE AU CURRY	FILET DE POULET (LR) SAUCE AU CITRON
Garniture	BROCCOLIS (BIO) RIZ (BIO)	LÉGUMES COUSCOUS (BIO) SEMOULE	RATATOUILLE (BIO)	PURÉE CRÉCY, POMMES DE TERRE FRAÎCHES ET CAROTTE (BIO)	PETITS POIS MIJOTÉS (BIO) TORSADES
Produit laitier	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	GOUDA (BIO)	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE (BIO)	CANTAL (AOP)	FROMAGE BLANC (BIO)
Dessert	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)
Goûter	BAGUETTE, MIEL FROMAGE BLANC (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE CRÈME DE MARRONS YAOURT NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMME ET POIRE (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE DE FRAISES (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMME FRAÎCHE (BIO) PARFUMÉE FLEUR D'ORANGER	BAGUETTE ET BEURRE FROMAGE BLANC (BIO) RIZ COMPLET, EPINARDS YAOURT POIRE	GÂTEAU AU FROMAGE BLANC YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner	RADIS ET POINTE DE BEURRE GRATIN DE PÂTES AU JAMBON ET COURGETTES YAOURT NATURE COMPOTE POMME-POIRE	SALADE COLESRAW POULET RÔTI, PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FRAIS ET PAIN DE CAMPAGNE ORANGE	ENDIVES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE, SEMOULE, CAROTTES YAOURT NATURE POMME CUITE	CAROTTES RÂPÉES SAUMON AU FOUR, RIZ COMPLET, EPINARDS YAOURT POIRE	VELOUTÉ DE POIREAUX OMELETTE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT-SUISSE SALADE DE FRUITS

Semaine du 9 au 13 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MAÏS (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	ENDIVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE (BIO)	CHOU ROUGE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	HARICOTS VERTS (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE ÉCHALOTE	ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE TOMATE	LIEU NOIR (PMD) SAUCE BÉCHAMEL AUX ÉPICES DOUCES	FILET DE POULET (LR) SAUCE AU CURRY	STEAK HACHÉ DE VEAU (LR) AU JUS
Garniture	HARICOTS VERTS (BIO) À L'AIL	CAROTTES (BIO) FARFALLES	CHOU-FLEUR (BIO) BLÉ	ÉPINARDS (BIO) HACHÉS BÉCHAMEL RIZ (BIO)	PURÉE DE COURGE BUTTERNUT (BIO) ET POMME DE TERRE FRAÎCHE (BIO)
Produit laitier	FOURME D'AMBERT (AOP)	COULOMMIERS (BIO)	EMMENTAL (BIO)	YAOURT NATURE (BIO)	EDAM (BIO)
Dessert	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMME ET POIRE (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	FRUIT (BIO)
Goûter	BAGUETTE, CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES PÊCHES (BIO)	BAGUETTE, MIEL FROMAGE BLANC (BIO) FRUIT (BIO)	PETIT BEURRE YAOURT NATURE (BIO) PURÉE DE POMME (BIO) AUX QUATRE-ÉPICES	BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE FROMAGE BLANC (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)
Suggestions de dîner	SALADE VERTE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, LARDONS ET PARMESAN FAÏSSELLE ET MIEL COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ, PURÉE MAISON, PETITS POIS FROMAGE BLANC MANDARINE	POMELOS FILET DE COLIN PANE MAISON, RIZ, BROCOLI YAOURT NATURE POIRE	CAROTTES RÂPÉES ŒUFS BROUILLÉS, POMMES VAPEUR, HARICOTS VERTS SEMOULE AU LAIT	PANAI RÂPÉ VINAIGRETTE QUICHE AUX EPINARDS ET POULET FROMAGE FRAIS ET PAIN AU MAÏS ORANGE

Semaine du 16 au 20 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ENDIVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	MACÉDOÏNE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉES (BIO)	HOUMOUS (BIO)
Plat principal	DÉS DE COLIN D'ALASKA (PMD) SAUCE AURORE	FILET DE POULET (LR) SAUCE AU THYM	CRG ÉMINCÉ DE BŒUF (LR) SAUCE TOMATE ORIGAN	LIEU NOIR (PMD) SAUCE BRETONNE	ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE OLIVE
Garniture	PETITS POIS MIJOTÉS (BIO) COQUILLETES (BIO) BLÉ SEMI-COMPLET	CHOU-FLEUR (BIO) BÉCHAMEL (BIO) PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES (BIO)	RATATOUILLE (BIO) SEMOULE	CAROTTE (BIO) LENTILLES (LCL) MIJOTÉES	COURGETTES (BIO) RISSETTI
Produit laitier	FROMAGE BLANC (BIO)	POINTE DE BRIE (BIO)	MUNSTER (AOP)	GOUDA (BIO)	FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO)
Dessert	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE DE FRAISES (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE FROMAGE BLANC (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE, MIEL YAOURT NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	CAKE MYRTILLE FARINE (LCL) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMME FRAÎCHE (BIO) PARFUMÉE À LA VANILLE
Suggestions de dîner	ASPERGES VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE ET SALADE VERTE PETIT-SUISSE GÂTEAU À LA POMME	SALADE DE BETTERAVES BOULETTES DE BŒUF, SEMOULE, LÉGUMES FROMAGE BLANC POIRE	PANAI RÂPÉ CABILLAUD AU CITRON, RIZ, COURGETTES YAOURT NATURE POMME	CAROTTES RÂPÉES PÂTES À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS POULET RÔTI FROMAGE FRAIS ET PAIN DE SEIGLE ORANGE	SOUPE AUX LÉGUMES OMELETTE AU FROMAGE, POMMES VAPEUR YAOURT NATURE POMME CUITE

Semaine du 23 au 27 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE BLÉ (BIO) ET CROQUANT DE LÉGUMES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	CHOU BLANC (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SOUPE DUBARRY, CHOU-FLEUR (BIO) ET POMMES DE TERRE	MENU VÉGÉTARIEN CÉLERI RÂPÉ (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	PARMENTIER DE POISSON (PMD) (POMMES DE TERRE FRAÎCHE BIO)	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE AU THYM	LIEU NOIR (PMD) SAUCE AU CURRY	RÔTI DE PORC* (LR) AU ROMARIN	ŒUF DUR (BIO)
Garniture	*****	PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES (BIO)	PETITS POIS MIJOTÉS (BIO) BOULGOUR	HARICOTS VERTS (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	RATATOUILLE (BIO) RIZ (BIO)
Produit laitier	COULOMMIERS (BIO)	FROMAGE CARRÉ (BIO)	EMMENTAL (BIO)	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	SAINT-NECTAIRE (AOP)
Dessert	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE FROMAGE BLANC (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES PÊCHES (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) YAOURT NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	BAGUETTE, MIEL PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	PETIT BEURRE YAOURT NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) FRAÎCHES PARFUMÉE À LA CANNELLE
Suggestions de dîner	VELOUTÉ DE POIREAUX ESCALOPE DE DINDE, PURÉE DE PATATES DOUCES YAOURT COMPOTE	SALADE DE CHOU BLANC STEAK DE VEAU, RIZ, EPINARDS FROMAGE BLANC POIRE	RADIS ET POINTE DE BEURRE GRATIN DE CROZETS AU JAMBON ET BROCOLI RIZ AU LAIT	SOUPE DE LÉGUMES HACHIS PARMENTIER MAISON YAOURT NATURE ORANGE	CAROTTES RÂPÉES SAUMON EN PAPILLOTE, PÂTES, COURGETTES FROMAGE FRAIS ET SIROP D'AGAVE POMME

Semaine du 30 mars au 3 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	POMELOS (BIO)	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TOMATE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	MACÉDOÏNE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	CONCOMBRES EN CUBES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE CHAMPIGNONS CRÉMÉE	LIEU NOIR (PMD) SAUCE ESTRAGON	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE PROVENÇALE	FILET DE POULET (LR) SAUCE BASQUIAISE	COLIN D'ALASKA (PMD) SAUCE BUTTERNUT ET CHAMPIGNON CRÉMÉE
Garniture	COURGETTES (BIO) TORSADES	PURÉE DE BROCCOLIS (BIO) (POMMES DE TERRE FRAÎCHE BIO)	HARICOTS VERTS (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	LÉGUMES COUSCOUS (BIO) SEMOULE	ÉPINARDS (BIO) HACHÉS À LA BÉCHAMEL RIZ (BIO)
Produit laitier	POINTE DE BRIE (BIO)	EDAM (BIO)	FROMAGE BLANC (BIO)	GOUDA (BIO)	PONT-L'ÉVÊQUE (AOP)
Dessert	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	PETIT BEURRE FROMAGE BLANC (BIO) PURÉE DE POMME FRAÎCHE (BIO)	BAGUETTE, MIEL YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES PÊCHES (BIO)	BAGUETTE CONFITURE DE FRAISES (BIO) FROMAGE BLANC (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner	VELOUTÉ DE LÉGUMES STEAK HACHÉ, PURÉE, HARICOTS VERTS YAOURT POMME	SALADE D'ENDIVES ŒUFS À LA COQUE, MOUILLETES DE PAIN PETIT-SUISSE ET CRÈME DE MARRONS POIRE	SALADE DE BETTERAVES ET NOIX POULET RÔTI, RIZ, CAROTTES FONDANTES PETIT-SUISSE COMPOTE POMME-POIRE	SALADE VERTE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC ORANGE	CAROTTES RÂPÉES GRATIN DE PÂTES AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS PETIT-SUISSE POMME

Semaine du 6 au 10 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		TOMATE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TABOULÉ DE SEMOULE (BIO) AUX RAISINS SECS	CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal		LIEU NOIR (PMD) SAUCE COCO, CITRON VERT	FILET DE POULET (LR) AU JUS	DÉS DE COLIN D'ALASKA (PMD) SAUCE AU CURRY	RÔTI DE VEAU (BIO) SAUCE PRINTANIÈRE
Garniture	FÉRIÉ	PETITS POIS (BIO)	LENTILLES (LCL) MIJOTÉES	PURÉE D'ÉPINARDS (BIO, POMMES DE TERRE FRAÎCHES BIO)	BOUQUET DE LÉGUMES (BIO) (CHOU-FLEUR, BROCOLI ET CAROTTE)
Produit laitier		FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE (BIO)	YAOURT NATURE (BIO)	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	FOURME D'AMBERT (AOP)
Dessert		COUPELLE DE PURÉE DE POMME ET POIRE	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)
Goûter		BAGUETTE, MIEL YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE CRÈME DE MARRONS PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMME FRAÎCHE (BIO) PARFUMÉE FLEUR D'ORANGER	BAGUETTE FROMAGE BLANC (BIO) PURÉE DE POMME FRAÎCHE (BIO) PARFUMÉE FLEUR D'ORANGER	CAKE (BIO) AU CHOCOLAT YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner		RADIS ET POINTE DE BEURRE STEAK HACHÉ, PURÉE POMMES DE TERRE ET CAROTTES PETIT-SUISSE POIRE	SALADE DE CONCOMBRE RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE BLANC GÂTEAU AU YAOURT	SALADE DE CONCOMBRE ET CRÈME FRAÎCHE FILET DE COLIN AU FOUR, SEMOULE, COURGETTES YAOURT NATURE POMME	SALADE VERTE ŒUFS BROUILLÉS, PÂTES, HARICOTS VERTS YAOURT ORANGE

Semaine du 13 au 17 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MAÏS (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TOMATE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE BOULGOUR (BIO), TOMATES BIO ET POIVRONS VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	CONCOMBRES EN CUBES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	HARICOTS VERTS (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	DÉS DE COLIN D'ALASKA (PMD) SAUCE AURORE	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE ÉCHALOTE	SAUTÉ DE PORC (LR) SAUCE CARAMEL	LIEU NOIR (PMD) JUS AUX HERBES	OMELETTE (BIO) FRAÎCHE
Garniture	RATATOUILLE (BIO) RIZ (BIO)	CHOU-FLEUR (BIO) BOULGOUR (BIO)	HARICOTS VERTS (BIO) PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES (BIO)	PURÉES DE COURGETTES (BIO) (POMMES DE TERRE FRAÎCHE BIO)	CAROTTES (BIO) BLÉ
Produit laitier	COULOMMIERS (BIO)	EMMENTAL (BIO)	SAINT-NECTAIRE (BIO)	YAOURT NATURE (BIO)	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)
Dessert	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)
Goûter	BAGUETTE, MIEL PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES PÊCHES (BIO)	BAGUETTE CONFITURE DE FRAISES (BIO) FROMAGE BLANC (BIO) FRUIT (BIO)	PETIT BEURRE YAOURT NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMME ET POIRE (BIO)	BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMME ET POIRE (BIO)
Suggestions de dîner	SALADE VERTE STEAK DE VEAU ET CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES RIZ AU LAIT	CAROTTES RÂPÉES FILET DE DINDE, RIZ, BROCOLI FROMAGE BLANC ORANGE	SALADE D'ENDIVE ET BLEU SAUMON EN PAPILLOTE, PÂTES, EPINARDS, PETIT-SUISSE POMME	SALADE DE BETTERAVES ET NOIX OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC POIRE	ASPERGES VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF, SEMOULE, LÉGUMES FROMAGE BLANC COMPOTE

Semaine du 20 au 24 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CONCOMBRES EN CUBES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	MACÉDOÏNE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	RILLETES DE COLIN D'ALASKA (PMD) ET CIBOULETTE	CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE RIZ (BIO) MAÏS (BIO), TOMATE BIO, OLIVE NOIRE, POIVRON VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	LIEU NOIR (PMD) SAUCE CAROTTE À L'ORANGE CRÉMÉE	FILET DE POULET (LR) SAUCE FAÇON ORIENTALE	OMELETTE FRAÎCHE (BIO)	DÉS DE COLIN D'ALASKA (PMD) SAUCE ESTRAGON	ÉMINCÉ DE BŒUF (LR) SAUCE CARAMEL
Garniture	HARICOTS VERTS (BIO)	LÉGUMES COUSCOUS (BIO)	PURÉE DUBARRY (POMMES DE TERRE FRAÎCHES BIO ET CHOU-FLEUR BIO)	COURGETTES (BIO) COQUILLETES BLÉ SEMI-COMPLET (BIO)	PETITS POIS MIJOTÉS (BIO) SEMOULE
Produit laitier	FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO)	YAOURT NATURE (BIO)	GOUDA (BIO)	CANTAL (AOP)	CAMBERT (AOP)
Dessert	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE, MIEL PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE FROMAGE BLANC (BIO) PURÉE DE POMME (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	5/4 AUX POMMES PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)
Suggestions de dîner	TABOULÉ POULET RÔTI, PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE BLANC POMME	SALADE VERTE CABILLAUD PANÉ MAISON, PÂTES, COURGETTES FROMAGE BLANC ORANGE	RADIS ET POINTE DE BEURRE RISOTTO AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS PETIT-SUISSE POIRE	HOUMOUS STEAK HACHÉ, PURÉE, HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC CRUMBLE DE FRUITS	POMELOS FILET DE DINDE, PÂTES, BROCOLI FROMAGE BLANC POMME

Semaine du 27 au 30 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TOMATE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	CONCOMBRES EN CUBES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	HOUMOUS (BIO)	
Plat principal	DÉS DE COLIN D'ALASKA (PMD) SAUCE BASQUIAISE	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE AU THYM	SAUTÉ DE PORC (LR) SAUCE FORESTIÈRE (CHAMPIGNONS)	LIEU NOIR (PMD) SAUCE POMME CURRY	
Garniture	BOUQUET DE LÉGUMES (BIO) (CHOU-FLEUR, BROCOLI ET CAROTTE)	CAROTTES (BIO)	PURÉE D'ÉPINARDS (BIO, POMMES DE TERRE FRAÎCHES BIO)	COURGETTES (BIO)	
Produit laitier	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	COULOMMIERS (BIO)	POINTE DE BRIE (BIO)	BLEU D'Auvergne (AOP)	
Dessert	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	FRUIT (BIO)	
Goûter	BAGUETTE FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	PETIT BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) FROMAGE BLANC (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) FRAÎCHES PARFUMÉE À LA CANNELLE	
Suggestions de dîner	SALADE DE CHOU-FLEUR POISSON BLANC AU FOUR, RIZ, CAROTTES YAOURT POMME	SALADE DE CONCOMBRE OMELETTE AUX HERBES, POMMES VAPEUR ET FROMAGE BLANC ORANGE	RADIS ET POINTE DE BEURRE SAUMON GRILLÉ, SEMOULE, COURGETTES SEMOULE AU LAIT	DE CONCOMBRE GRATIN DE CHAMPIGNONS CROZETS AU JAMBON ET BROCOLI PETIT-SUISSE POMME	

## Bonnes vacances

APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
PRODUIT LOCAL  
LCL : PRODUIT LOCAL  
BIO : PRODUIT ISSU D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
\* : SANS POIRE