

VINCENNES

(MATERNELLES / ÉLÉMENTAIRES)



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 enfants.

- En **mars**, cap sur la **fête de l'Irlande** avec une ambiance conviviale et des animations ludiques.
- En **avril**, place à la **fête du printemps** pour célébrer le retour des beaux jours. Sans oublier **l'Assiette Découverte** qui mettra en lumière le céleri-rave, légume de saison surprenant et savoureux !

Odile SÉGURET

Adjointe au Maire chargée de l'Enfance
Vice-présidente du Conseil Départemental

Les animations dans la cantine



"C'EST LA FÊTE !"

Pour bien commencer l'année 2026, les enfants vont célébrer deux moments gourmands et festifs !

- En **mars**, les enfants voyagent au cœur de **l'Irlande** à travers une animation joyeuse et festive. Au programme : découverte de ce pays haut en couleur et moment de partage autour d'un menu inspiré des traditions irlandaises.
- En **avril**, place à la **fête du printemps** ! Une belle occasion de célébrer le renouveau de la nature et de profiter d'un repas plein de fraîcheur. Les enfants seront invités à découvrir les saveurs douces et légères de cette saison.



ZOOM SUR LE CÉLERI RAVE

En avril, dans le cadre de l'animation "Assiette Découverte", c'est le Céleri Rave qui est mis à l'honneur !

Cette animation qui a lieu 5 fois dans l'année met à l'honneur en avril le céleri-rave. Un légume surprenant et plein de caractère ! Les enfants pourront le découvrir sous différentes formes et explorer de nouvelles saveurs. Une belle manière de développer leur curiosité tout en s'amusant.



Rendez-vous sur www.Enroutepourlegout.fr pour prolonger les animations en ligne avec votre enfant.

Prolongez les animations du restaurant scolaire sur www.enroutepourlegout.fr



[pourlegout.fr](http://www.enroutepourlegout.fr)



Connectez-vous avec vos enfants et retrouvez des **JEUX** et des **RECETTES**.



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



Cuisiner en famille

Tartine salée, radis et fromage frais

Préparation :
15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 1 botte de radis
- 150 g de fromage frais
- 1 c-à-soupe de jus de citron
- 1 c-à-soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- Poivre



C'est parti

- Lavez et coupez la queue des radis, puis coupez-les en fines rondelles.
- Dans un bol, mélangez le fromage frais avec le jus de citron et l'huile d'olive.
- Poivrez légèrement et ajoutez la ciboulette ciselée (coupez en petits morceaux).
- Faites légèrement griller les tranches de pain pour qu'elles soient bien croustillantes.
- Tartinez chaque tranche avec le mélange de fromage frais.
- Répartissez les rondelles de radis par-dessus.
- Parsemez d'un peu de ciboulette.

Le saviez-vous ?

Bon appétit !

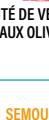
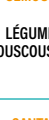
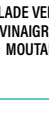
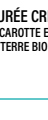
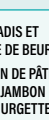
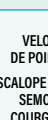
Facile à préparer et plein de croquant, le radis est idéal pour les repas de printemps.

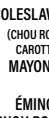
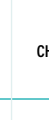
Consulter toutes nos recettes sur

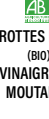
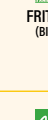
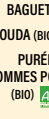
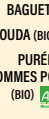
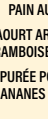
www.SoHappy.fr

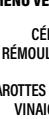
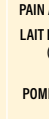
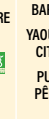
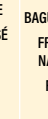
Découvrez toutes les animations 2025/2026 en vidéo !

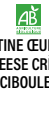
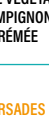
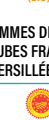


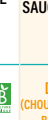
Semaine du 2 au 6 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE  ENDIVES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE		MENU VÉGÉTARIEN  ŒUF DUR (BIO) MAYONNAISE	 SOUPE DE LENTILLES (BIO) AU CUMIN ET EMMENTAL RÂPÉ (BIO) 	 ÉMINCÉ DE CHOU BLANC (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE
Plat principal	 MERLU (PMD) SAUCE BRETONNE (CRÈME, CHAMPIGNONS, POIREAUX)	 SAUTÉ DE VEAU (LR) AUX OLIVES	 FONDANT (BIO) AU POTIRON ÉPICÉ (GINGEMBRE)	 FILET DE LIMANDE (PMD) SAUCE CURRY	 POULET (LR) SAUCE CITRON
Garniture	 RIZ (BIO)  BROCOLIS (BIO)	 SEMOULE  LÉGUMES COUSCOUS (BIO)	 SALADE VERTE (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE	 PURÉE CRÉCY (BIO) (CAROTTE ET POMME DE TERRE BIO FRAÎCHES)  TORTADES	 PETITS POIS MUOTÉS (BIO)  TORTADES
Produit laitier		 CANTAL (AOP)  SAINT-NECTAIRE (AOP)			
Dessert	 FROMAGE BLANC (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 CRÈME DESSERT VANILLE (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 YAOURT VANILLE (BIO)
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE EDAM (BIO) POIRES (BIO)	BRIOCHE TRANCÉE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ FRUIT (BIO)	ROCHER COCO FROMAGE BLANC NATURE (BIO) BANANES (BIO)	BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner	RADIS ET POINTE DE BEURRE GRATIN DE PÂTES AU JAMBON ET COURGETTES FROMAGE BLANC COMPOTE POMME-POIRE	SALADE DE BETTERAVES FILET DE POULET RÔTI, PURÉE DE PATATE DOUCE YAOURT NATURE ORANGE	ENDIVES VINAIGRETTE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS ET PAIN DE CAMPAGNE POMME CUITE	CAROTTES RÂPÉES SAUMON AU FOUR, RIZ COMPLET, ÉPINARDS YAOURT POIRE	VELOUTÉ DE POIREAUX ESCALOPE DE DINDE, SEMOULE, COURGETTES YAOURT NATURE SALADE DE FRUITS

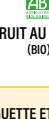
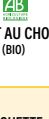
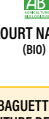
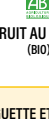
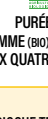
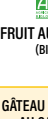
Semaine du 9 au 13 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		 POMELOS (BIO)  ENDIVES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE	MENU FRANCLIN  SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE (BIO) EMMENTAL RÂPÉ (BIO) 	COLESLAW ROUGE (CHOU ROUGE BIO, CAROTTE BIO) MAYONNAISE  ÉMINCÉ DE CHOU ROUGE (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE	MENU VÉGÉTARIEN  CAROTTE BIO
	 SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE BARBECUE	 BOLOGNAISE DE CANARD	 SAUTÉ DE PORC FORESTIÈRE  ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE FORESTIÈRE	 COLIN D'ALASKA (PMD) PANÉ RIZ SOUFFLÉ CITRON	 OMELETTE FRAÎCHE (BIO)
	 HARICOTS VERTS (BIO) À L'AIL  RIZ (BIO)	 FARFALLES (BIO) CAROTTE (BIO)	 BLÉ (BIO) CHOU-FLEUR (BIO)	 ÉPINARDS BRANCHES (BIO) À LA BÉCHAMEL  RIZ (BIO)	 PURÉE BUTTERNUT (BIO) ET POMMES DE TERRE (LCL) 
	 PONT-L'ÉVÊQUE (AOP)  FOURME D'AMBERT (AOP)				 EDAM (BIO)  BRIE (BIO)
	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 YAOURT NATURE (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)		 FRUIT AU CHOIX (BIO)
	BARRE MARBRÉE CHOCOLAT FROMAGE BLANC NATURE (BIO) JUS DE POMMES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET CONFITURE DE FRAISES (BIO) YAOURT NATURE (BIO) PURÉE POMMES (BIO)	GÂTEAU FOURRÉ À L'ABRICOT PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENIEGE (BIO) PURÉE POMMES PÊCHES (BIO)
	SALADE VERTE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, LARDONS ET PARMESAN FAISSELLE ET MIEL COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ, PURÉE MAISON, PETITS POIS FROMAGE BLANC MANDARINE	POMELOS FILET DE COLIN PANÉ MAISON, RIZ, BROCOLI PETIT-SUISSE POIRE	CAROTTES RÂPÉES ŒUFS BROUILLÉS, POMMES VAPEUR, HARICOTS VERTS YAOURT MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE QUICHE AUX ÉPINARDS ET POULET FROMAGE FRAIS ET PAIN AU MAÏS ORANGE

Semaine du 16 au 20 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 SALADE VERTE (BIO) ET CROÛTONS  ENDIVES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE		 CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE CÉLÉRI RÉMOULADE (BIO)	MENU VÉGÉTARIEN  SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS (BIO) ET EMMENTAL RÂPÉ (BIO) 	*FÊTE DE L'ÎLE* 
Plat principal	ÉMINCÉ DE SAUMON SAUCE CRÈME TOMATE	 POULET RÔTI (LR) AU JUS	 ÉMINCÉ DE BŒUF (LR) SAUCE ORIGAN/ TOMATE	 DAHL LENTILLES BELUGA	 MEUNIÈRE COLIN D'ALASKA (PMD) ET CITRON
Garniture	 COQUILLETES (BIO) BLÉ SEMI-COMPLÉ  CAROTTE (BIO)	 CHOU-FLEUR (BIO) BÉCHAMEL PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES	SEMOULE RATATOUILLE (BIO)	 RIZ (BIO)	 FRITES (BIO)
Produit laitier		 MUNSTER (AOP)  CANTAL (AOP)			 GOUDA (BIO)
Dessert	 CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 CAKE MYRTILLE (FARINE LCL)
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE GOUDA (BIO) PURÉE POMMES POIRES (BIO)	BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER (BIO) YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	PAIN AU LAIT SAUMON AU FOUR, RIZ COMPLET, ÉPINARDS PURÉE POMMES BANANES (BIO)	MOELLEUX CITRON FROMAGE BLANC NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
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	PANAIS RÂPÉ CABILLAUD AU CITRON, RIZ, COURGETTES YAOURT NATURE POMME	CAROTTES RÂPÉES POULET RÔTI PÂTES À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS YAOURT ORANGE	OMELETTE AU FROMAGE, POMMES VAPEUR FROMAGE FRAIS ET PAIN DE SEIGLE POMME CUITE

Semaine du 23 au 27 mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			ÉMINCÉ DE CHOU BLANC (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE  ENDIVES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE	*AMUSE-BOUCHE : LA DATE*  SOUPE DUBARRY (CHOU-FLEUR BIO ET POMMES DE TERRE), ET EMMENTAL RÂPÉ (BIO)	MENU VÉGÉTARIEN  CÉLÉRI RÉMOULADE (BIO)  CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE BLEU D'Auvergne (AOP)
	 PARMENTIER DE COLIN D'ALASKA (PMD)	 SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE THYM	 FILET DE CABILLAUD (PMD) SAUCE CURRY	 RÔTI DE PORC ROMARIN  RÔTI DE DINDE (LR) ROMARIN*	 QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE
	 PURÉE POMME DE TERRE (BIO) SALADE VERTE (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE	 CAROTTES PENNE RIGATE	 BOULGOUR (BIO) PETITS POIS MUOTÉS (BIO)	 HARICOTS VERTS (BIO) POMMES DE TERRE CUBES PERSILLÉES (LCL)	 RIZ (BIO) RATATOUILLE (BIO)
	 CAMEMBERT (BIO) FROMAGE CARRÉ (BIO)	 YAOURT NATURE (BIO)			
	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FLAN VANILLE CARAMEL (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 PURÉE DE POMMES FRAÎCHES (BIO) PARFUMÉE À LA CANNELLE
	BAGUETTE FROMAGE FRAIS SAINT-MÔRET (BIO) PURÉE POMMES ABRICOTS (BIO)	PAIN AU CHOCOLAT LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO) PURÉE POMMES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE AUX FRUITS (BIO) FRUIT (BIO)	BARRE BRETONNE YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO) PURÉE POMMES PÊCHES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE FROMAGE BLANC NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
	VELOUTÉ DE POIREAUX ESCALOPE DE DINDE, PURÉE DE PATATES DOUCES YAOURT COMPOTE	SALADE DE CHOU BLANC FILET DE DINDE, RIZ, BROCOLI FROMAGE BLANC CRÈME RENVERSÉE	SALADE VERTE CROQUE-MONSIEUR PETIT-SUISSE POIRE	SOUPE DE LÉGUMES HACHIS PARMENTIER MAISON YAOURT ORANGE	CAROTTES RÂPÉES SAUMON EN PAPILLOTE, PÂTES, COURGETTES PETIT-SUISSE ET SIROP D'AGAVE POMME

Semaine du 31 mars au 3 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE SALADE VERTE (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE		MENU VÉGÉTARIEN  TARTINE ŒUF (BIO) CHEESE CRÈME ET CIBOULETTE	 CONCOMBRE (BIO) ET MAÏS (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE CÉLÉRI RÉMOULADE (BIO)
Plat principal	ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE VÉGÉTALE CHAMPIGNONS CRÈMÉE	 COLIN D'ALASKA (PMD) SAUCE CURRY	 DAUBE DE BŒUF (LR) À LA PROVENÇALE	 COUSCOUS VÉGÉTAL AUX CINQ LÉGUMES ET RAISINS SECS	 MERLU (PMD) SAUCE BUTTERNUT CHAMPIGNON CRÈME
Garniture	 TORTADES COURGETTE (BIO)	 PURÉE BROCOLIS (BIO) ET POMMES DE TERRE FRAÎCHES	 HARICOTS VERTS (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	 SEMOULE (BIO)	 PURÉE D'ÉPINARD (BIO) ET POMME DE TERRE FRAÎCHE (BIO)
Produit laitier	 CAMEMBERT (BIO) BRIE (BIO)		 PONT-L'ÉVÊQUE (AOP)  CANTAL (AOP)		 FROMAGE CARRÉ (BIO) CAMEMBERT (BIO)
Dessert	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 YAOURT BRASSÉ CITRON (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	
Goûter	BAGUETTE ET CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) YAOURT NATURE (BIO) PURÉE POMMES POIRES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO) FRUIT (BIO)	GAUFRE NAPPÉE CHOCOLAT FROMAGE BLANC NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES BANANES (BIO)	GÂTEAU FOURRÉ À LA FRAISE YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO) PURÉE DE POMMES ABRICOTS (BIO)	BAGUETTE EDAM (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner	VELOUTÉ DE LÉGUMES STEAK HACHÉ, PURÉE, HARICOTS VERTS YAOURT AROMATISÉ À LA MYRTILLE POMME	SALADE DE BETTERAVES ŒUFS COCOTTE, TARTINES GRILLÉES ET TOMATES SÉCHÉES, SALADE FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRON POIRE	SALADE DE BETTERAVES ET NOIX POULET RÔTI, RIZ, CAROTTES FONDANTES YAOURT NATURE 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
		MENU VÉGÉTARIEN  TOMATE (BIO) ET CROÛTONS TOMATE (AGB) MAÏS (AGB) VINAIGRETTE BALSAMIQUE			*REPAS DE PRINTEMPS*  CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE GORGONZOLA (AOP)
		 RAVIOLI DE LÉGUMES (BIO)	 POULET (LR) RÔTI AU JUS	 COLIN D'ALASKA (PMD) PANÉ RIZ SOUFFLÉ ET CITRON	 RÔTI DE VEAU (LR) SAUCE PRINTEMPIÈRE
	 FÉRIÉ	****	 LENTILLES (LCL) MUOTÉES	 ÉPINARDS BRANCHES (BIO) À LA BÉCHAMEL RIZ	 BOUQUET DE LÉGUMES (CHOU-FLEUR BIO, BROCCOLI BIO, CAROTTE BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)
			 YAOURT BRASSÉ FRAMBOISE, ABRICOT (BIO)	 BûCHE DE CHÈVRE (BIO) COULOMMIERS (BIO)	
	 CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 CAKE CHOCOLAT ET NOIX (BIO)
	BAGUETTE ET CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENIEGE (BIO) YAOURT NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES POIRES (BIO)	BARRE MARBRÉE CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO) PURÉE POMMES PÊCHES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO) FRUIT (BIO)
	RADIS ET POINTE DE BEURRE STEAK HACHÉ, PURÉE MAISON, PETITS POIS YAOURT POIRE	SALADE DE CONCOMBRE RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE BLANC GÂTEAU AU YAOURT	SALADE DE CONCOMBRE RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS PETIT-SUISSE POIRE	SALADE DE CONCOMBRE ET CRÈME FRAÎCHE FILET DE COLIN AU FOUR, SEMOULE, COURGETTES PETIT-SUISSE POMME	SALADE BROUILLÉE ŒUFS SAUTÉS, HARICOTS VERTS YAOURT ORANGE

Semaine du 13 au 17 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN	 CÉLÉRI (BIO) RÉMOULADE  ENDIVES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE		 CONCOMBRE (BIO) ET MAÏS (BIO) TOMATE (BIO) SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	MENU FRANCLIN
Plat principal	 CHILI VÉGÉTAL, HARICOTS ROUGES (BIO)	 SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE ÉCHALOTE	 FILET DE LIMANDE (PMD) SAUCE BASILIC	ŒUF À LA COQUE (CPA) ET SES MOUILLETES  ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE TOMATE	 SAUTÉ DE PORC (CTF) SAUCE TOMATE
Garniture	 RIZ (BIO)	 CHOU-FLEUR (BIO) SEMOULE	 PENNE RIGATE (BIO) HARICOTS VERTS (BIO)	 FRITES (BIO)	 CAROTTE (BIO)
Produit laitier	 GOUDA (BIO) CAMEMBERT (BIO)		 SAINT-NECTAIRE (AOP)  MUNSTER (AOP)		 COULOMMIERS (BIO) EMMENTAL (BIO)
Dessert	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 YAOURT NATURE (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 PURÉE DE POMME FRAÎCHE AUX QUATRE ÉPICES	 FRUIT AU CHOIX (BIO)
Goûter	BAGUETTE EMMENTAL (BIO) PURÉE DE POMMES POIRES (BIO)	BAGUETTE ET CONFITURE DE FRAISES (BIO) FROMAGE BLANC NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO) PURÉE DE POMMES PÊCHES (BIO)	BRIOCHE TRANCÉE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO) FRUIT (BIO)	GÂTEAU FOURRÉ AU CACAO YAOURT NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES ABRICOTS (BIO)
Suggestions de dîner	SALADE VERTE HAMBURGER MAISON YAOURT CRÈME AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES FILET DE DINDE, RIZ, BROCOLI FROMAGE BLANC ORANGE	SALADE D'ENDIVE ET BLEU SAUMON EN PAPILLOTE, PÂTES, ÉPINARDS PETIT-SUISSE POMME	SALADE DE BETTERAVES ET NOIX OMELETTES AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRES SAUTÉES YAOURT NATURE POIRE	ASPERGES VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF, SEMOULE, LÉGUMES FROMAGE BLANC COMPOTE

sOgères		Semaine du 27 au 30 avril			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 SALADE VERTE (BIO) FRAÎCHE	 CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE	MENU VÉGÉTARIEN	
		 TOMATE (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE	 CONCOMBRES (BIO) CUBES VINAIGRETTE HERBES		
Plat principal	 POULET (LR) SAUCE CITRON	 SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE THYM	 MEUNIERE COLIN (PMO) D'ALASKA FRAIS CITRON	 FUSILLI (BIO) SAUCE ÉGRÈNE VÉGÉTAL TOMATE (BIO)	
Garniture	 FRITES (BIO)	 PURÉE CRÉCY (CAROTTE BIO ET POMME DE TERRE BIO FRAÎCHES)	 PURÉE D'ÉPINARD ET POMME DE TERRE FRAÎCHE (BIO)	FÉRIÉ	
Produit laitier	 POINTE DE BRIE (BIO)			 GOUDA (BIO)	
	 BÛCHE DE CHÈVRE (BIO)			 FROMAGE CARRÉ (BIO)	
Dessert	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FLAN VANILLE Caramel (BIO)	 YAOURT NATURE (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	
Goûter	BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES PÊCHES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO) FRUIT (BIO)	PAIN AU LAIT YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO) FRUIT (BIO)	CROISSANT LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO) PURÉE DE POMMES POIRES (BIO)	
Suggestions de diner	SALADE DE CHOU-FLEUR POISSON BLANC AU FOUR, RIZ, CAROTTES YAOURT POIRE	SALADE DE CONCOMBRE OMELETTE AUX HERBES, POMMES VAPEUR ET FONDUE DE POIREAUX FROMAGE BLANC ORANGE	RADIS ET POINTE DE BEURRE SAUMON, SEMOULE, COURGETTES PETIT-SUISSE ÎLE FLOTTANTE	SALADE DE CHAMPIGNONS GRATIN DE CROZETS AU JAMBON ET BROCOLIS YAOURT POMME	