





































VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3  
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

	Primaire	Maternelle	Equipe api	Adulte
Lundi				
Mardi	Betteraves - Vinaigrette Ravioles <b>épinards BIO</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé  Crème dessert au chocolat *	Betteraves - Vinaigrette Ravioles <b>épinards BIO</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé  Crème dessert au chocolat *	Betteraves - Vinaigrette Ravioles <b>épinards BIO</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé  Crème dessert au chocolat *	Betteraves - Vinaigrette Ravioles <b>épinards BIO</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé  Crème dessert au chocolat *
Mercredi	<b>Endives de la ferme du Mélandois</b>  - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *	<b>Endives de la ferme du Mélandois</b>  - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *	<b>Endives de la ferme du Mélandois</b>  - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *	<b>Endives de la ferme du Mélandois</b>  - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *
Jeudi	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous <b>Semoule Bio</b>  Compote pomme fraise <b>Camembert Bio</b>  *	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous <b>Semoule Bio</b>  Compote pomme fraise <b>Camembert Bio</b>  *	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous <b>Semoule Bio</b>  Compote pomme fraise <b>Camembert Bio</b>  *	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous <b>Semoule Bio</b>  Compote pomme fraise <b>Camembert Bio</b>  *
Vendredi	Goyère au comté et emmental ( <b>farine            BIO</b> )  Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE  *	Goyère au comté et emmental ( <b>farine            BIO</b> )  Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE  *	Goyère au comté et emmental ( <b>farine            BIO</b> )  Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE  *	Goyère au comté et emmental ( <b>farine            BIO</b> )  Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE  *

## VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3

### Du 08/04/2024 au 12/04/2024

	Primaire	Adulte	Maternelle	Equipe api
Lundi	Velouté <b>d'endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  Rôti de dinde - Sauce au thym /Quenelles natures - Sauce au thym <b>Penne Bio</b>  Liégeois vanille *	Velouté <b>d'endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  Rôti de dinde - Sauce au thym /Quenelles natures - Sauce au thym <b>Penne Bio</b>  Liégeois vanille *	Velouté <b>d'endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  Rôti de dinde - Sauce au thym /Quenelles natures - Sauce au thym <b>Penne Bio</b>  Liégeois vanille *	Velouté <b>d'endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  Rôti de dinde - Sauce au thym /Quenelles natures - Sauce au thym <b>Penne Bio</b>  Liégeois vanille *
Mardi	<b>Carottes Bio râpées</b>  - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Fricassée de colin  - Sauce Blackwell Haricots beurre Pommes de terre vapeur <b>Edam Bio</b>  *	<b>Carottes Bio râpées</b>  - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Fricassée de colin  - Sauce Blackwell Haricots beurre Pommes de terre vapeur <b>Edam Bio</b>  *	<b>Carottes Bio râpées</b>  - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Fricassée de colin  - Sauce Blackwell Haricots beurre Pommes de terre vapeur <b>Edam Bio</b>  *	<b>Carottes Bio râpées</b>  - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Fricassée de colin  - Sauce Blackwell Haricots beurre Pommes de terre vapeur <b>Edam Bio</b>  *
Mercredi	Crêpe au fromage Marmite de poisson  - Sauce curcuma Duo de carottes Perles de blé Yaourt aromatisé *	Crêpe au fromage Marmite de poisson  - Sauce curcuma Duo de carottes Perles de blé Yaourt aromatisé *	Crêpe au fromage Marmite de poisson  - Sauce curcuma Duo de carottes Perles de blé Yaourt aromatisé *	Crêpe au fromage Marmite de poisson  - Sauce curcuma Duo de carottes Perles de blé Yaourt aromatisé *
Jeudi	Potage façon cultivateur  Omelette du chef au fromage   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup <b>Banane Bio</b>  *	Potage façon cultivateur  Omelette du chef au fromage   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup <b>Banane Bio</b>  *	Potage façon cultivateur  Omelette du chef au fromage   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup <b>Banane Bio</b>  *	Potage façon cultivateur  Omelette du chef au fromage   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup <b>Banane Bio</b>  *
Vendredi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Paupiette de veau  - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise <b>Riz Bio</b> à la méridionale  Cookies gourmands aux éclats de chocolat ( <b>farine Bio</b> )   *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Paupiette de veau  - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise <b>Riz Bio</b> à la méridionale  Cookies gourmands aux éclats de chocolat ( <b>farine Bio</b> )   *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Paupiette de veau  - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise <b>Riz Bio</b> à la méridionale  Cookies gourmands aux éclats de chocolat ( <b>farine Bio</b> )   *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Paupiette de veau  - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise <b>Riz Bio</b> à la méridionale  Cookies gourmands aux éclats de chocolat ( <b>farine Bio</b> )   *

## VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3

### Du 15/04/2024 au 19/04/2024

	Primaire	Adulte	Maternelle	Equipe api
Lundi	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage <b>Haricots lingots du Nord Label Rouge</b> 🍷🍷</p> <p>Pommes de terre vapeur Salade de fruits au sirop Pont l'Evêque AOP 🍷 *</p>	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage <b>Haricots lingots du Nord Label Rouge</b> 🍷🍷</p> <p>Pommes de terre vapeur Salade de fruits au sirop Pont l'Evêque AOP 🍷 *</p>	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage <b>Haricots lingots du Nord Label Rouge</b> 🍷🍷</p> <p>Pommes de terre vapeur Salade de fruits au sirop Pont l'Evêque AOP 🍷 *</p>	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage <b>Haricots lingots du Nord Label Rouge</b> 🍷🍷</p> <p>Pommes de terre vapeur Salade de fruits au sirop Pont l'Evêque AOP 🍷 *</p>
Mardi	<p><b>Haricots verts Bio</b> 🍷 - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Ile flottante - Crème anglaise *</p>	<p><b>Haricots verts Bio</b> 🍷 - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Ile flottante - Crème anglaise *</p>	<p><b>Haricots verts Bio</b> 🍷 - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Ile flottante - Crème anglaise *</p>	<p><b>Haricots verts Bio</b> 🍷 - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Ile flottante - Crème anglaise *</p>
Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar <b>Frites des Hauts de France</b> 🍷</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar <b>Frites des Hauts de France</b> 🍷</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar <b>Frites des Hauts de France</b> 🍷</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar <b>Frites des Hauts de France</b> 🍷</p> <p>Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu 🍷</p> <p>Fricassée de colin 🍷 - Sauce au curry - Carottes</p> <p><b>Semoule Bio</b> 🍷</p> <p>Yaourt sucré *</p>	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu 🍷</p> <p>Fricassée de colin 🍷 - Sauce au curry - Carottes</p> <p><b>Semoule Bio</b> 🍷</p> <p>Yaourt sucré *</p>	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu 🍷</p> <p>Fricassée de colin 🍷 - Sauce au curry - Carottes</p> <p><b>Semoule Bio</b> 🍷</p> <p>Yaourt sucré *</p>	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu 🍷</p> <p>Fricassée de colin 🍷 - Sauce au curry - Carottes</p> <p><b>Semoule Bio</b> 🍷</p> <p>Yaourt sucré *</p>
Vendredi	<p><b>Salade coleslaw</b> 🍷</p> <p>Pizza jambon champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🍷🍷</p> <p>/Pizza champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🍷🍷</p> <p>Salade verte - Vinaigrette persillée</p> <p><b>Orange Bio</b> 🍷</p> <p>*</p>	<p><b>Salade coleslaw</b> 🍷</p> <p>Pizza jambon champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🍷🍷</p> <p>/Pizza champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🍷🍷</p> <p>Salade verte - Vinaigrette persillée</p> <p><b>Orange Bio</b> 🍷</p> <p>*</p>	<p><b>Salade coleslaw</b> 🍷</p> <p>Pizza jambon champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🍷🍷</p> <p>/Pizza champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🍷🍷</p> <p>Salade verte - Vinaigrette persillée</p> <p><b>Orange Bio</b> 🍷</p> <p>*</p>	<p><b>Salade coleslaw</b> 🍷</p> <p>Pizza jambon champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🍷🍷</p> <p>/Pizza champignons fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🍷🍷</p> <p>Salade verte - Vinaigrette persillée</p> <p><b>Orange Bio</b> 🍷</p> <p>*</p>

🍷 Produit labellisé 🍷 Régional 🍷 Bio 🍷 Plat signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*