

R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E	lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
	Carottes rapées Dos de colin à la crème Riz Pilaf Dessert/Laitage HVE local*	Salade de lentilles Fricassée de Volaille Petits pois carottes Dessert/Laitage HVE local*	Radis beurre Rôti de porc au jus Purée de pomme de terre Dessert/Laitage HVE local*	Riz Niçois Nuggets de Blé croustillant Ratatouille Dessert/Laitage HVE local*	Endive vinaigrette Boulette de Bœuf sauce Tomate Pâtes Dessert/Laitage HVE local*
	lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Férié	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de hoki pané Chou fleur au beurre Dessert/Laitage HVE local*	Salade verte Rôti de dinde Gratin de Pomme de terre Dessert/Laitage HVE local*	Salade de betterave au thon Raviolis en gratin Dessert/Laitage HVE local*	Salade de pomme de Terre Roulé végétal blé et pois Carottes persillées Dessert/Laitage HVE local*
	lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
	Taboulé Steack haché Haricots verts au beurre Dessert/Laitage HVE local*	Salade de pâtes Omelette Endives braisées Dessert/Laitage HVE local*	Salade d'endive Poulet Rôti Petits pois au jus Dessert/Laitage HVE local*	Haricots Verts Vinaigrette Poisson sauce Niçoise Purée Pomme de Terre Dessert/Laitage HVE local*	Concombre à la crème Jambon Braisé Flageolets au Thym Dessert/Laitage HVE local*
	lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
	Celeri remoulade Pâtes Bolognaise à l'égrené végétal Dessert/Laitage HVE local*	Terrine de Campagne Cordon Bleu Petits pois carottes Dessert/Laitage HVE local*	Carottes rapées Rôti de bœuf Meli Mélo de Haricots Dessert/Laitage HVE local*	Riz Niçois Sauté de Porc Chou Fleur au Beurre Dessert/Laitage HVE local*	Salade Verte Paupiette de Veau Sauce chasseur Pâtes au beurre Dessert/Laitage HVE local*
	lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
	Taboulé Cordon Bleu Épinards à la crème Dessert/Laitage HVE local*	Salade de lentilles Poisson à l'huile d'olive Carottes poêlés Dessert/Laitage HVE local*	Salade verte Steack Haché Pâtes au beurre Dessert/Laitage HVE local*	Betterave vinaigrette Omelette Haricots Verts au beurre Dessert/Laitage HVE local*	Férié
	*En fin de repas, les enfants ont le choix : fromage ou laitage local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop / crème dessert ou pâtisserie (selon proposition du jour)				
	- En fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus. - Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire. - Pour une alimentation saine, durable et de qualité, les menus sont élaborés avec un maximum de produits durables, bio et locaux et/ou d'origine géographique connue...Vous trouverez ci-contre la signification des différents labels alimentaires présents sur les menus.		Légende  Repas végétarien  Produits locaux  Viande française  Produit Label Rouge (de qualité supérieure dans sa catégorie)  Produit issu de l'agriculture biologique  Produit issu de la pêche durable  IGP (Indication Géographique Protégée)  HVE (Haute Valeur Environnementale)		