



Menus du 31 mars au 11 avril 2025

Menus élaborés avec les enfants de l'école Parc des Princes :
Maternelle : Maddyson, Amine, Emma, Osman
Elémentaire : Nassim, Liv, Elisabeth, Zara, Hedva, Shamie



Lundi 31/03

VÉGÉTARIEN

Cappelletti au fromage
Sauce crème

Brocolis vapeur

Fromage fondu

Brownie et crème anglaise

Pain tradition

Mardi 1er avril

Fromage blanc
et confiture d'abricot

Haricots verts

Cuisse de poulet rôtie
ou Crousti fromage

Salade de pommes de terre

Pain tradition

Mercredi 02/04

VÉGÉTARIEN

Salade verte
aux croûtons

Gratin de légumes
aux pommes de terre

Petit suisse aromatisé

Compote pomme pêche

Pain tradition

Jeudi 03/04

Emincé de bœuf
au jus

Fusilli
et emmental râpé

Saint-Nectaire

Banane

Pain tradition

Vendredi 04/04

Quenelles de brochet
Sauce aurore

Riz

Cantal

Kiwi

Pain tradition

GOÛTER
BAGUETTE ET PATE A TARTINER
LAIT NATURE

GOÛTER
BAGUETTE ET FROMAGE
COMPOTE

GOÛTER
CROISSANT
YAOURT A BOIRE, FRUIT

GOÛTER
BAGUETTE ET MIEL
LAIT AROMATISÉ

GOÛTER
VIENNOISE AU CHOCOLAT
YAOURT A BOIRE, FRUIT

Lundi 07/04

VÉGÉTARIEN

Salade verte

Bolognaise de bœuf
ou Bolognaise végétale aux lentilles

Pennes et emmental râpé

Fromage blanc
et miel

Pain tradition

Mardi 08/04

MENU CHROMATIQUE

Velouté de potiron

Pizza aux fromages
(mimolette, emmental et mozzarella)

Carottes râpées

Salade de mangue

Pain tradition

Mercredi 09/04

VÉGÉTARIEN

Tortilla

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Ananas

Pain tradition

Jeudi 10/04

MENU DE PAQUES

Sauté d'agneau au jus

Pommes de terre rissolées
et Carottes

Comté

Fondant au chocolat

Pain tradition

Vendredi 11/04

Colin pané

Petits pois

Emmental

Orange

Pain tradition

GOÛTER
BAGUETTE ET CONFITURE
LAIT NATURE

GOÛTER
PAIN AU CHOCOLAT
YAOURT A BOIRE, COMPOTE

GOÛTER
BAGUETTE ET MIEL
LAIT NATURE, FRUIT

GOÛTER
BAGUETTE ET FROMAGE
COMPOTE

GOÛTER
PAIN AU LAIT
LAIT AROMATISÉ, FRUIT

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abattus en France.

Agneau : né, élevé et abattu en UE

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc.

Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

