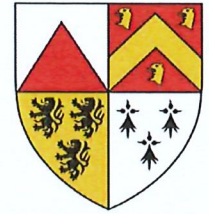




Restauration scolaire - Ecole élémentaire

Menus du 16 au 27 mars 2026



LUNERAY

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars Région Hauts de France	Vendredi 20 mars
Betteraves HVE Paupiette de veau forestière Pommes de terre quartiers local  Camembert bio. Dessert lacté vanille	Velouté de légumes variés bio. Tandoori de volaille nouvelle agriculture Riz bio. Brocolis  Emmental bio.  Fruit frais bio.	Salade Flersoise (carottes, choux, pommes, raisins, mayonnaise) Boulette de bœuf VBF façon carbonade Flamande Frites au four HVE Yaourt sucré bio. Cake chicorée pépites	Saucisson ail Poisson meunière MSC nature Ratatouille bio. Edam Pêche au sirop

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Cœufs mayonnaise Filets de poulet nouvelle agriculture Vallée d'Auge Haricots beurre Flageolets Bûchette de chèvre mélange Fruit frais	Carottes râpées Boulettes végétales sauce  tomate Semoule HVE Galette bretonne Yaourt sucré bio.	Crevettes Bouquet mayonnaise Hachis parmentier bio. (plat complet)  Brie pointe bio. Purée de pommes poires bio.	Taboulé Beignets au calamar nature Epinards béchamel Pâtes  Vache qui rit bio. Gâteau aux pommes

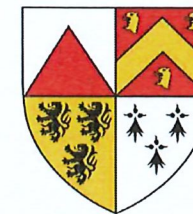
Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles





Restauration scolaire - Ecole élémentaire

Menus du 30 mars au 10 avril 2026



LUNERAY

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril JOYEUSES PÂQUES	Vendredi 3 avril
Betteraves HVE Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre  Emmental bio. Fruit frais	Crêpe au fromage Jambon grill HVE sauce dijonnaise Haricots verts  Fromage fondu bio. Yaourt velouté aux fruits	Médailillon surimi MSC mayonnaise Filet de poulet nouvelle agriculture sauce thym/citron Pommes noisette  Pont l'Evêque AOP Crumble à la pomme	 Carottes râpées bio. Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  (plat complet)  Gouda bio.  Fruit frais bio.

Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
Férié	Emincé bicolore Saucisse de Toulouse HVE Lentilles cuisinées bio. Galette St Michel bio. Yaourt aromatisé bio.	Tomates et radis Rôti de dinde aux poivrons Pâtes  Fromage frais nature bio. et sucre Cake pépites de chocolat	Œufs mayonnaise Parmentier de poisson MSC (plat complet)  Vache qui rit bio. Fruit frais

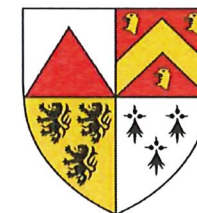
Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles





Restauration scolaire - Ecole élémentaire

Menus du 27 avril au 7 mai 2026



LUNERAY

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai
Betteraves HVE Lasagnes bolognaises VBF Carré de l'est Compote pomme abricot bio.	Médailillon de surimi MSC mayonnaise Rousties de légumes Purée Vache qui rit bio. Crème dessert chocolat bio.	bio. Concombre bulgare Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette Choux fleurs nature Pomme de terre quartiers local Tomme noire Eclair au chocolat	Férié

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Radis beurre Nugget's de blé ketchup Petits pois carottes bio. Mimolette Crème dessert chocolat	Coleslaw (carottes râpées, céleri, chou blanc, mayonnaise) Saucisse de Toulouse HVE Lentilles cuisinées bio. Camembert bio. Yaourt fruit mixé fraise bio.	Saucisson ail Poisson meunière MSC nature Ratatouille Pâtes Gaufrettes plumetis Yaourt sucré bio.	Férié

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

