



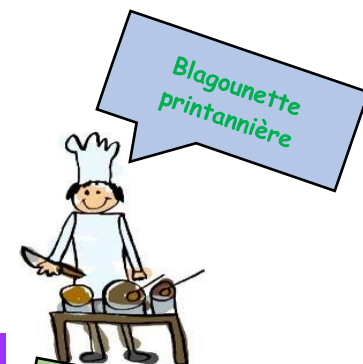
# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 30 MARS au 3 AVRIL 2026

*Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition*

\*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<b>ENTRÉE</b>	<b>Carottes râpées</b> <i>* moutarde</i>	<b>Coquillettes à l'emmental</b> <i>* moutarde</i>	<b>Salade composée</b> <i>* moutarde</i>	<b>Potage</b>
<b>PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Tortis à la sauce moutarde</b> <i>* gluten</i>	<b>Rôt de porc/compote</b> <i>* gluten</i>	<b>Riz à la cantonaise</b> <i>* gluten</i>	<b>Poisson/gratin de chou-fleur</b> <i>* poisson, *lait</i>
<b>DESSERT</b>	<b>Yaourt local</b> <i>* lait</i>	<b>fruit de saison</b> <i>* lait</i>	<b>Glace locale bio</b> <i>* lait</i>	<b>fruit de saison</b>



Blagounette printannière



Quest-ce qu'un chat dans l'espace ? Un chatelite 🐱



*Toutes les viandes sont d'origine française*

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 7 AVRIL AU 10 AVRIL 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Salade de chou blanc, surimi et fromage * moutarde	Céleri cru et radis * moutarde	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT		Omelette et poêlée de légumes * œuf	Poisson / poireau et riz * gluten	Pâtes au fromage *lait
DESSERT		Gâteau chocolat * lait *œuf	Fruit de saison	Ronde des desserts

Lundi férié et 3 jours après....



Bonnes vacances les p'tits loups !



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS



## MENU DU 27 AVRIL AU 1ER MAI 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	<p>Betterave rouges</p> <p>* moutarde</p>	<p>Œufs mayonnaise</p> <p>* œuf</p>	<p>Saucisson à l'ail</p>	
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	<p>Sauté de porc aux lentilles</p>	<p>Volaille avec brocolis</p>	<p>Poisson et riz à la sauce tomate</p> <p>* poisson</p>	
DESSERT	<p>Crème vanille local</p> <p>* lait</p>	<p>Fromage et fruit de saison</p> <p>* lait</p>	<p>Compote de pommes</p>	



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 4 AU 8 MAI 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Tomates / fromage <i>* moutarde</i>	Haricots verts et maïs <i>* moutarde</i>	Macédoine de légumes <i>* œuf</i>	
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Riz à la cantonaise <i>* gluten</i>	Pizza au fromage / salade <i>* lait * gluten</i>	Poulet / frites <i>* gluten</i>	
DESSERT	Yaourt local <i>* lait</i>	Fruit de saison	Glace local bio <i>* lait</i>	

Quel animal a 3 bosses ?



Un chameau qui s'est cogné 😊



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 11 AU 15 MAI 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade composée * moutarde	Taboulé * moutarde	<p>Bonne fête de l'Ascension!</p>	
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes avec des légumes * lait	Volaille/petits pois		
DESSERT	Fromage blanc local * lait	Fromage / fruit de saison * lait		

Nous vous souhaitons un bon long week-end !



Profitez bien de ces 5 jours de repos 🥰



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio









