

Ville de MARMAGNE - Restaurant Scolaire et Centre de Loisirs -
Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026 - VACANCES SCOLAIRES -



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre ciboulette	Colin d'Alaska sauce aurore	Radis sauce fromage blanc	Frittata () emmental basilic	Coquillettes à la bolognaise (bœuf) (aromates non bio)
	Tajine d'agneau	Pommes de terre () et poêlée de légumes	Riz () au crémeux de lentilles corail et courgettes	Petits pois	Salade verte
	Semoule	Coulommiers		Fromage blanc nature + sucre	Emmental
	Yaourt aux fruits	Banane	Purée de pomme et biscuit	Kiwi	Liégeois vanille

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

Férié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf sauce basquaise	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule)	Duo de carottes () et radis râpés sauce fromage blanc aneth	
	Coquillettes et courgettes	Poulet tikka massala	Omelette au fromage	Colin d'Alaska meunière + citron	
	Edam	Riz	Haricots beurre braisés	Ratatouille	
	Banane	Fromage blanc coulis de fruits	Ananas	Moelleux au griottes	

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Pain HVE ou Label Rouge servi au déjeuner



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement