


# Au menu - Déjeuner

## LE JOUR DU Végé

LUNDI | 08  
Mar

Crêpe au fromage

Galopin de veau grillé

Pavé de colin  
à la provençale 

Riz Bio pilaf


Haricots verts bio

Fromage fouette  
au sel de guerande

Compote de pommes et  
bananes

MARDI | 09  
Mar

Betteraves à la vinaigrette

Steak soja tomate basilic 

Puree de pommes de terre

Choux-fleurs persillés


Edam

Crème dessert chocolat bio

MERCREDI | 10  
Mar

Salade verte au maïs

Chou farci

Filet de lieu  
sauce safranée 


Boulgour pilaf

Carottes braisées


Fromage blanc

Madeleine

JEUDI | 11  
Mar

Carottes râpées 

Sauté de dinde  
sauce crème Bio  
*Plat Bio*

Filet de cabillaud  
à la vanille 

Pommes vapeur


Ratatouille

Camembert Bio  
*Plat Bio*

Fromage blanc aux fruits

VENDREDI | 12  
Mar

Salade de lentilles bio terroir  
*plat bio*

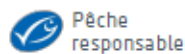
Filet de colin meunière 

Coquillettes

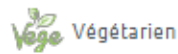
Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio  
*Plat Bio*



Pêche  
responsable



Végé  
Végétarien



Produits  
locaux



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

MAIRIE DE RONCHIN

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Végo**

**LUNDI** | 15  
Mar

Macédoine mayonnaise

Macaronis à l'andalouse  
macaroni Bio, légumes andalouse



Fromage blanc Bio

Pêche au sirop

**MARDI** | 16  
Mar

Friand au fromage

Tomate farcie

Pavé de colin



Blé pilaf

Piperade

Mimolette

Yaourt brassé aux fruits

**MERCREDI** | 17  
Mar

Coleslaw  
Carotte, chou blanc

Pizza royale

Pizza aux trois fromages

Salade verte

Cotentin

Compote de pommes

**JEUDI** | 18  
Mar

Choux-fleurs sauce gribiche

Saute de bœuf  
Bio sauce paprika  
Plat Bio

Croquettes de poisson à l'ail

Pommes cubes rissolées

Carottes braisées

Carré de l'Est

Corbeille de fruits Bio  
Plat Bio

**VENDREDI** | 19  
Mar

Œufs durs mayonnaise Bio  
Plat Bio

Filet lieu sauce aurore



Puree de pommes de terre

Brocolis Bio  
Plat Bio

Yaourt nature sucré bio  
Plat Bio

Gaufre fantasia



Végétarien



Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

**MAIRIE DE RONCHIN**


# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Vege**

LUNDI | 22  
Mar

Céleri rémoulade

Boulettes de  
bœuf sauce tomate

Nuggets de poisson 

Semoule berbère

Ratatouille


Tomme blanche

Compote de poires Bio  
Plat BIO



MARDI | 23  
Mar

Œufs durs Bio mimosa  
Plat BIO

Parmentier de poisson 

Salade verte

Fromy

Tarte aux pommes

MERCREDI | 24  
Mar

Mélange salade  
noix et pommes

Feuilleté de poisson  
au beurre blanc

Riz Bio pilaf

Julienne de légumes


Edam

Clafoutis aux pêches


JEUDI | 25  
Mar

Pizza au fromage

Sauté de dinde  
sauce pain d'épice Bio  
Plat BIO

Boulettes soja  
tomate basilic 

Boulgour pilaf bio  
Plat BIO

Carottes Local  
fraîches persillées 


Yaourt Bio sucré  
Plat BIO

Cocktail de fruits

VENDREDI | 26  
Mar


Carottes râpées vinaigrette

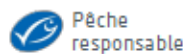
Omelette à l'emmental Bio  
Plat BIO

Pommes boulangères  
Local 

Haricots beurre en persillade

Fromage fouette  
au sel de guérande

Corbeille de fruits 



Pêche  
responsable



Végétarien



Produits  
locaux



Verger  
EcoRespons



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe


MAIRIE DE RONCHIN

# Au menu - Déjeuner

**LUNDI** | 29  
Mar

Betterave et maïs

Saucisses de volaille Bio  
Plat BIO

Pané de blé  
fromage épinards 

Haricots blancs à la tomate

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

**MARDI** | 30  
Mar

Iceberg à la vinaigrette du  
terroir

Quenelles de  
volaille forestière

Poissonnette


Purée de pommes de terre


Duo de haricots  
verts et haricots beurrés

Gouda bio

Yaourt aux fruits

**MERCREDI** | 31  
Mar

Carottes râpées  
vinaigrette à la pomme 

Filet colin  
sauce aigre douce 

Riz créole

Petits pois


Cotentin

Compote de pommes  
Bio à la vanille  
Plat BIO

**LE JOUR DU** 

**JEUDI** | 01  
Avr

Salade hollandaise  
salade, tomate, gouda

Boulettes soja  
tomate basilic 


Semoule Bio  
Plat BIO


Légumes de couscous Bio  
Plat BIO

Petit moulé ail et fines  
herbes

Grillé aux pommes

**VENDREDI** | 02  
Avr

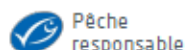
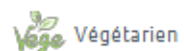
Céleri rémoulade 

Spaghetti à la bolognaise 

Spaghetti aux fruits de mer

Brie Bio  
Plat BIO

Flan nappé au caramel



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

**MAIRIE DE RONCHIN**

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

MARDI | 06  
Avr

Betteraves Bio  
Plat Bio

Ravioli à la volaille Bio  
Plat Bio

Ravioli au saumon

Tomme noire

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 07  
Avr

Mortadelle

Iceberg vinaigrette orientale

Paupiette de poisson blanc

Blé Bio  
Plat Bio

Epinards à la crème


Yaourt nature sucré

Gâteau yaourt aux pommes  
et cannelle



JEUDI | 08  
Avr

Œuf au nid Bio

Boulettes d'agneau  
sauce pascaline 

Colin pané sauce tartare

Pommes grenailles rôties

Jeunes carottes

Fromage fondu au chevre

Roulé au chocolat

VENDREDI | 09  
Avr

Gaspacho de tomates


Pavé du fromager  
à l'emmental

Penne

Brocolis aux deux poivrons

Fromage frais nature sucré

Compote de pommes Bio

 Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



MAIRIE DE RONCHIN

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 12  
Avr

Salade de haricots verts

Pavé de colin  
à l'américaine



Pommes campagnardes

Brocolis Bio  
*Plat BIO*

Chèvre buchette

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

MARDI | 13  
Avr

Concombre Bio  
*Plat BIO*

Sauté de dinde au bouillon  
de légumes Bio  
*Plat BIO*

Omelette nature Bio  
*Plat BIO*

Petits pois (france)

Carottes braisées

Cotentin

Crème dessert au caramel

MERCREDI | 14  
Avr

Macédoine à la mayonnaise

Penne colombine  
*penne, jambon dinde, lardon, polivron, crème, vin*

Nuggets de poisson



Penne

Ratatouille

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Cake au miel



LE JOUR DU 

JEUDI | 15  
Avr

Carottes râpées des îles  
*Carotte, Orange a bouche, raisin, lait de coco*

Boulettes soja  
tomate basilic



Puree de pommes de terre

Choux-fleurs béchamel  
*choux-fleurs en cocoonation bio*

Petit moulé ail et fines  
herbes

Batonnet glace chocolat

VENDREDI | 16  
Avr

Salade mélangée,  
radis & emmental  
*salade, emmental, radis, Vinaigrette*

Rôti de veau à l'estragon



Stick de poisson pané

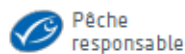


Boulgour pilaf  
*boulgour Bio*

Julienne de légumes  
saveur antillaise

Petit bio fruits lait entier  
*Plat BIO*

Pêche au sirop



Pêche  
responsable



Spécialité  
du chef



Végétarien



Origine  
France



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

MAIRIE DE RONCHIN


# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Végo**

LUNDI | 19  
Avr

Betteraves à la vinaigrette

Hachis Parmentier

Parmentier de poisson 

Salade verte

Petit moulé

Ile flottante

MARDI | 20  
Avr

Friand au fromage

Omelette nature Bio  
Plat BIO


Lentilles

Carottes braisées

Yaourt nature lait entier  
Plat BIO

Compote de pommes et  
bananes

MERCREDI | 21  
Avr

Coleslaw 


Chorizette de porc  
porc, chorizo

Paupiette de  
saumon sauce crème

Macaroni

Ratatouille


Emmental français

Gâteau marbré 

JEUDI | 22  
Avr

Concombre Bio  
Plat BIO

Emincé de kebab sauce  
curry

Filet de colin sauce curry 

Pommes cubes rissolées


Salade verte

St paulin s/sel

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

VENDREDI | 23  
Avr

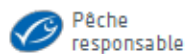
Gaspacho de  
tomates au basilic

Chili végétarien 

Riz Bio pilaf

Fromage fondu au chevre

Muffin tulipe choco pepites  
chocolat



Pêche  
responsable



Produits  
locaux



Spécialité  
du chef



Végétarien



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe


MAIRIE DE RONCHIN

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Végé**

**LUNDI** | 26  
Avr

Tomate mimosa

Gnocchi à la napolitaine 

Epinards à la béchamel


Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

**MARDI** | 27  
Avr

Coleslaw  
Carotte, chou blanc

Sauté de dinde  
sauce paprika Bio  
Plat BIO

Colin à la bordelaise 

Semoule Bio  
Plat BIO

Poêlée aux légumes  
courgette, poivron, oignon, ail, ciboulette

Brie Bio  
Plat BIO


Fromage blanc aux fruits

**MERCREDI** | 28  
Avr

Salade du maraîcher  
feuille de chêne, concombre, champignon, tomate,


Endives flamande au gratin

Paupiette de poisson blanc

Pommes de terre vapeur  
 pomme de terre local 

Choux-fleurs persillés


Gouda

Cake à la noix de coco 

**JEUDI** | 29  
Avr

Pamplemousse

Nuggets de volaille

Nuggets de poisson 

Coudes


Ratatouille

Fromage frais nature sucré

Compote de poires

**VENDREDI** | 30  
Avr

Poireaux vinaigrette

Pavé de colin sétoise 

Riz Bio pilaf


Haricots verts bio


Cotentin


Flan d'antan



 **Végétarien**

 **Pêche responsable**

 **Produits locaux**

 **Spécialité du chef**

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

**MAIRIE DE RONCHIN**



# Au menu - Déjeuner

## LE JOUR DU Végé

LUNDI | 03  
Mai

Salade verte

Filet de dorade  
à l'américaine




Purée de carottes  
et pommes de terre


Brocolis

Yaourt nature sucré

Compote de poires Bio  
*Plat BIO*

MARDI | 04  
Mai

Chou blanc vinaigrette 

Penne tandoori  
*Poireaux, carottes, navets et haricots rouges* 

Camembert Bio  
*Plat BIO*

Entremets à la vanille

MERCREDI | 05  
Mai

Salade de lentilles  
*lentille, croutons, bûchette, miel, coriandre*

Jambon bruni savoyard

Omelette Bio  
aux fines herbes  
*Plat BIO*

Purée de pommes de terre

Choux-fleurs persillés


Fromage blanc

Salade de fruits  
*pommes et poires Bio*

JEUDI | 06  
Mai

Macédoine à la mayonnaise

Colombo de porc Bio  
*Plat BIO*

Blanquette de colin 

Riz de grand-mère

Navets saveur du jardin


Yaourt nature sucré

Roulé au chocolat

VENDREDI | 07  
Mai

Pizza au fromage

Steak hache de  
bœuf grille aux herbes

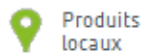
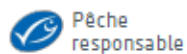
Steak soja tomate basilic 

Semoule Bio  
*Plat BIO*

Courgettes saveur du jardin

Bûchette mi- chèvre

Compote de pommes



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

MAIRIE DE RONCHIN