

RIMAU COURT
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menus

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
 Légumes couscous **aux pois chiche Bio**
Semoule BIO
Gouda Bio
 Poire

Mardi

Chou blanc râpé (régional) - Vinaigrette au curry
 Boulettes au **bœuf VBF Bio** - sauce tomate
 /Falafel - sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Camembert Bio
 Beignet chocolat noisette

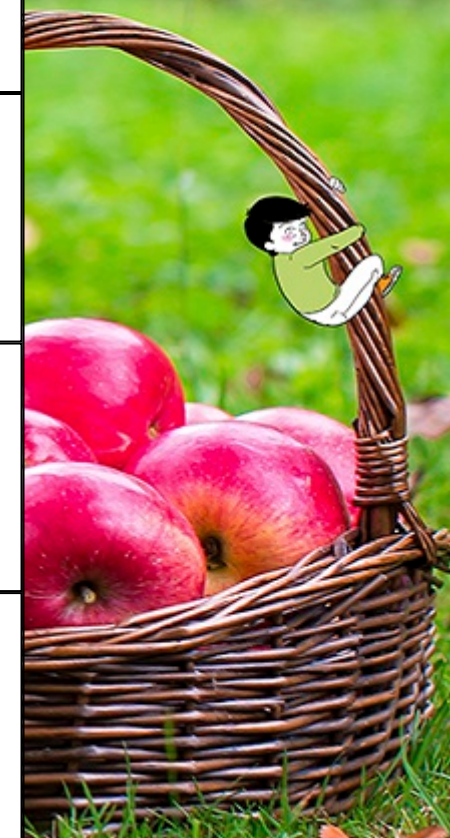
Mercredi

Jeudi

Tarte du chef au fromage
 Rôti de porc (issu de porc LR) - Sauce au miel et épices
 /Pain végétarien du chef aux haricots rouges - et ketchup
 Chou fleur CE2 persillade
 Suisse aux fruits
Kiwi Bio

Vendredi

Salade mêlée - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Filet de saumon MSC - Sauce à l'aneth
Torsades Bio (régionales)
 Cantal AOP
 Crème dessert chocolat



RIMACOURT
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menus

api





Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis roses - et beurre
 Saucisse de porc CE2  - Et ketchup du chef
 /Saucisse végétale - Et ketchup du chef
 Carottes CE2 
Vache qui rit Bio 
Orange Bio 

Oeuf façon mimosa
 Sauté de dinde FR  - Sauce Bercy
 /Morceaux de colin MSC  - Sauce Bercy
Riz Bio façon risotto aux asperges et parmesan 
 Chantilly - , vermicelles multicolores
 Fondant du chef au chocolat (**farine Bio**) 

Saucisson à l'ail - Et cornichons
 /Houmous
 Poisson pané 100% filet MSC  - Et citron
 Épinards béchamel
 Tomme noire IGP 
Banane Bio 