





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE AVRIL 2024



Lundi de Pâques	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
	Salade verte ▲ Gratin de poisson (Poisson et purée) 10 Crème dessert vanille ◆	Carottes / céleri ▲ Omelette ✱✱  Boulgour ◆ Fromage blanc ▲ Biscuit ▲	Taboulé ◆ Steak haché ✱✱ Haricots beurre BIO ✱✱ Fromage ▲ Eclair au chocolat ▲
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Brocoli en salade ✱✱ Bœuf bourguignon 10 Torsades ◆ Yaourt aux fruits 10	Salade de pomme de terre 10 (Pomme de terre, Maïs, Thon) Filet de dinde ▲ Poêlé de légumes ✱✱ Fromage ▲ / Fruit ▲	Salade de lentilles (Lentilles, échalotte) Saumon ✱✱ Epinards BIO à la crème ✱✱ Mousse au chocolat 10	Salade de Quinoa 10  (Quinoa, Tomates) Dahl de lentilles et petit pois 10 Riz basmati ◆ Fromage blanc aux fruits rouges 10
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Œuf durs mayonnaise ▲  Falafels ✱✱ Semoule crécy ◆ Fromage blanc sucré ▲	Salade Marco-polo 10 (Tortis, tomates, Maïs, thon) Cordons bleus ✱✱ Champignons émincés ◆ Fromage ▲ / Pêche au sirop ◆	Mousse de betteraves 10 Pilon de poulet ▲ Frites ✱✱ Fromage ▲ / Fruits ▲	Feuilleté au fromage ✱✱ Filet de lieu ✱✱ Printanière de légumes ✱✱ Yaourt au caramel 10

10: fait maison ◆: épicerie ✱✱: surgelé ▲: frais : Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGalim 2 (viandes et certains fruits et légumes)