

Menus du Restaurant Scolaire

AVRIL 2025

Semaine du 31 mars au 04 avril

Semaine du 07 au 11 avril

LUN	*Salade de lentilles vertes Bio, oignons rouges - Cordon bleu de volaille Bio (VVF) *Poêlée de légumes - Yaourt nature Bio *Assiette de fruits de saison
MAR	*Concombre local (HVE) vinaigrette, persil - Boulette de Bœuf (VBF) Bio, Sauce tomate *Spaghetti - Kiri - Compote pomme/ Fraise Bio
MER	Pique-Nique
JEU	*Betterave Bio local), échalote, vinaigrette - Omelette nature Bio (FR) Ratatouille - Fromage blanc nature - Tartes aux pommes
VEN	*Taboulé (Concombre HVE, Tomate Bio) menthe *Mijoté de Porc (VPF) label Rouge Purée de Brocolis (FR) - Conté (AOP) - Glaces au choix

LUN	* Perles de pâtes, concombre (HVE) local, fromage blanc - Nuggets de Blé *Epinard (CE2 FR) Béchamel - Gouda Bio *Mousse au chocolat
MAR	* Salade de tomates Bio (FR), basilic, fêta *Merlu (MSC) Sauce échalote *Riz pilaf - Yaourt nature Bio *Assiette de fruits de saison
MER	*Carottes Bio local vinaigrette, échalote, ciboulette - Steak haché (VBF) Ketchup - Frites (CE2) *Cantal AOP *Assiette de fruits de saison
JEU	*Salade verte local (HVE), volaille (VVF), fromage *Epaule de porc (VPF) normand *Coudes rayés - Fromage blanc nature Bio - Compote pomme-banane Bio
VEN	- Pâté de campagne (VPF) et son cornichon * Mijoté de volaille (VVF) label Rouge, Purée de Potiron Bio (FR) - Samos - Eclair au chocolat

Semaine du 14 au 18 avril

Semaine du 21 au 25 avril

LUN	* Salade verte local, tomate (HVE), fromage - Pilons de poulet (VVF) au four et P. pois (FR) - Yaourt nature Bio *Assiette de fruits de saison
MAR	*Avocat, macédoine, fromage blanc, citron, ciboulette *Saucisses de Montlouïs (local) *Penne - Philadelphia nature *Assiette de fruits de saison
MER	*Salade de pomme de terre (FR) Bio, oignons, cornichons *Poisson meunière (MSC) et son citron *Brocolis vapeur persillés (FR) - Petit suisse nature - Flan pâtissier
JEU	*Mâche (FR), Betterave Bio local, échalote - Steak haché de veau (UE), Pommes de terre sautées (FR, Bio) - Conté AOP - Crème dessert Vanille
VEN	*Tomate Bio (FR), concombre (HVE) local, œuf dur - Ravioles au fromage Salade verte local (HVE) - Fromage blanc nature Bio - Compote pommes Bio

LUN	Férié
MAR	*Œuf mimosa, salade verte local (HVE) *Emincé de Dinde (VVF) Label Rouge à l'estragon, *Céréales Bio - Yaourt nature Bio - Surprise de pâques
MER	- Crêpes emmental *Jambon braisé (VPF) *Purée de carotte CE2 (FR) - Petit suisse nature *Crème brûlée
JEU	*Salade de Tomates (FR) Bio, basilic - Bouchées végétariennes, *Semoule - Fromage Frais Bio aromatisé *Assiette de fruits de saison
VEN	- Rillettes de Poulet (UE) et son cornichon * Spaghetti bolognaise (VBF, Bio) - Yaourt aromatisé Bio *Assiette de fruits de saison

Semaine du 28 avril au 02 mai

LUN	- Radis roses local et son beurre - Steak de veau (UE) Sauce Tomate, *coquillettes - Yaourt nature Bio - Ile flottante
MAR	*Grain de Blé, volaille (VVF), Tomate (HVE) (FR) *Sauté de Porc (VPF) Label Rouge et son jus, *Flageolets - Fromage blanc nature Bio *Assiette de Fruits de saison
MER	*Avocat, Boulgour Bio, Carotte Bio local - Croq fromage - Salade verte local - Cantal AOP *Assiette de Fruits de saison

JEU	Férié
VEN	*Concombre (HVE) local, crème, citron ciboulette * Colin façon Fish and chips (MSC) *Purée de carotte et panais Bio (FR) - Emmental - Paris Brest

Pour pallier une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut être amené à modifier les présents menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel