

**NOUVEAU** un produit **BIO**  
chaque jour !

# MENU

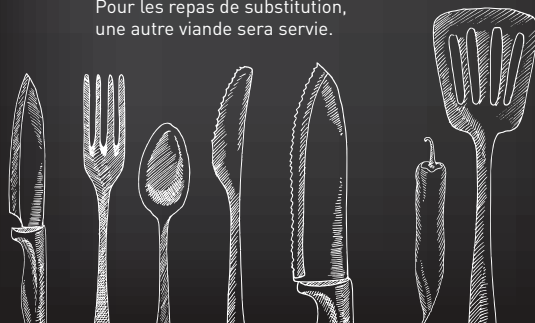
scolaire

## AVRIL

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



### LUNDI 1

Tomate vinaigrette  
Paupiette de veau  
Pommes wedges  
Yaourt sucré **(BIO)**  
Fruit de saison

### MARDI 2

Concombre à la crème **(BIO)**  
Rôti de bœuf  
Gratin de courgettes  
Vache Qui Rit  
Éclair au chocolat

### MERCREDI 3

Salade de pomme de terre  
Sauté d'agneau aux fruits secs  
Haricots verts **(BIO)**  
Saint-Nectaire  
Fruit frais

### JEUDI 4

Laitue vinaigrette  
Petit salé  
S/P : rôti de dinde  
Lentilles **(BIO)**  
Fromage blanc sucré  
Cocktail de fruits

### VENDREDI 5

Betterave rouge vinaigrette  
Quenelle de poisson  
sauce aux agrumes  
Riz pilaf  
Camembert  
Fruit **(BIO)**

### LUNDI 8

Tomate **(BIO)** et féta  
vinaigrette au basilic  
Cordon bleu  
Chou-fleur béchamel  
Compote de pomme

### MARDI 9

Macédoine de légumes  
et 1/2 œuf mayonnaise  
Filet de hoky  
Purée de carottes  
Coulommiers **(BIO)**  
Fruit de saison

### MERCREDI 10

Poireau vinaigrette  
Poulet rôti  
Gratin de pâtes **(BIO)**  
Petit filou  
Fruit de saison

### JEUDI 11

Salade Batavia  
Sauté de bœuf  
Flageolets  
Bûche chèvre **(BIO)**  
Brownies et sa  
crème anglaise

### VENDREDI 12

Saucisson panaché cornichon  
S/P : coupelle pâté de volaille  
Poisson pané et citron  
Epinards à la crème  
Saint-Bricet  
Flan caramel **(BIO)**

### LUNDI 15

Radis / beurre  
Escalope de volaille  
à la Basquaise  
Semoule  
Saint-Paulin  
Yaourt lait entier vanille **(BIO)**

### MARDI 16

Terrine de poisson  
Steak haché de veau  
Petits pois **(BIO)**  
Gruyère  
Salade de fruits frais

### MERCREDI 17

Sardine et citron  
Rôti de bœuf / ketchup  
Gratin Dauphinois  
Yaourt nature sucré  
Fruit de saison **(BIO)**

### JEUDI 18

Carottes râpées **(BIO)**  
Sauté de porc  
S/P : sauté de volaille  
Haricots verts  
Tomme noire  
Gâteau à l'ananas

### VENDREDI 19

Salade laitue  
Gratin provençal  
(poisson, courgettes, riz)  
Carré de l'Est **(BIO)**  
Fruit

### LUNDI 22

Férial

### MARDI 23

**REPAS FROID**  
Taboulé  
Jambon de dinde  
Chips  
Yaourt aromatisé  
Fruit frais **(BIO)**

### MERCREDI 24

Crêpe au fromage  
Boulettes de bœuf  
Carottes persillées **(BIO)**  
Fraidou  
Fruit de saison

### JEUDI 25

Salade de lentilles  
Paupiette de veau  
Haricots beurre  
Gouda **(BIO)**  
Fruit

### VENDREDI 26

Tomate vinaigrette **(BIO)**  
Blanquette de poisson  
Tortis  
Brie  
Compote de poire