

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 5

Férialé

MARDI 6

REPAS VÉGÉTARIEN

Tomates vinaigrette
Hachis parmentier végétal
Coulommiers **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 7

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

JEUDI 8

Salade batavia
Rôti de bœuf
Flageolets
Bûche chèvre **(BIO)**
Brownies et sa crème anglaise

VENDREDI 9

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

LUNDI 12

Macédoine de légumes et 1/2 œuf mayonnaise
Escalope de volaille
Purée de carottes
Petit filou
Fruit frais **(BIO)**

MARDI 13

REPAS VÉGÉTARIEN

Carottes râpées
Samoussas de légumes
Gratin de chou-fleur
Babybel
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 14

Sardine et citron
Steak haché de veau
Gratin dauphinois
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit

JEUDI 15

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

VENDREDI 16

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

LUNDI 19

Tomates vinaigrette
Aiguillettes de poulet
Riz pilaf
Yaourt aromatisé
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 20

REPAS VÉGÉTARIEN

Radis beurre
Tortis à la bolognaise de légumes gratinés
Petit suisse sucré
Compote pomme- banane **(BIO)**

MERCREDI 21

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

JEUDI 22

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

VENDREDI 23

Batavia vinaigrette
Filet de hoky
Semoule **(BIO)**
Camembert
Flan caramel

LUNDI 26

Salade de pépinettes
Paupiette de veau
Haricots verts **(BIO)**
Saint-Bricet
Fruit de saison

MARDI 27

REPAS VÉGÉTARIEN

Taboulé
Pizza tomate et fromage
Salade laitue vinaigrette
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 28

Tomate au thon **(BIO)**
Escalope de volaille
aux champignons
Pommes pins
Tomme blanche
Flan chocolat

JEUDI 29

Carottes râpées au citron
Sauté de bœuf
Petits pois
Brie **(BIO)**
Tarte aux pommes

VENDREDI 30

Betteraves rouges
Filet de poisson meunière
Purée de potiron
Fromage blanc sucré
Fruit **(BIO)**