

Le + 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 4

Betterave rouge vinaigrette
Nuggets de poulet / ket-chup
Riz pilaf **(BIO)**
Yaourt velouté
Salade de fruits frais

REPAS VÉGÉTARIEN

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Pizza tomate / fromage
Salade Laitue
Coulommiers **(BIO)**
Flan caramel

MERCREDI 6

Poireau vinaigrette
Boulettes de bœuf
Tortis **(BIO)**
Petit filou
Fruit de saison

JEUDI 7

Salade Batavia
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Flageolets
Bûche chèvre
Pastei de nata **(BIO)**

VENDREDI 8

Taboulé
Poisson pané et citron
Gratin de courgettes
Saint-Bricet
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 11

Macédoine de légumes et 1/2 œuf mayonnaise
Escalope de volaille
Coquillettes
Yaourt aromatisé
Fruit frais **(BIO)**

MARDI 12

REPAS VÉGÉTARIEN

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

MERCREDI 13

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

JEUDI 14

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

VENDREDI 15

Salade laitue
Car'mentier de poisson (poisson, purée de carottes)
Carré de l'Est **(BIO)**
Mousse au chocolat

LUNDI 18

Férialé

MARDI 19

REPAS VÉGÉTARIEN

Radis beurre
Hachis-parmentier végétal
Petit suisse sucré
Compote pomme/ banane **(BIO)**

MERCREDI 20

Houmous
Rôti de bœuf
Carottes persillées **(BIO)**
Fraidou
Fruit de saison

JEUDI 21

Tomate et maïs
Saucisse chipolatas
S/P : saucisse de volaille
Lentilles
Gouda **(BIO)**
Fruit

VENDREDI 22

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

LUNDI 25

Salade de pépinettes
Escalope de volaille
Haricots verts **(BIO)**
Saint-Nectaire
Fruit de saison

MARDI 26

REPAS VÉGÉTARIEN

Melon jaune
Tarte au fromage
Salade laitue vinaigrette
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 27

Tomate et rillettes de thon
Sauté de bœuf
Pommes pins
Edam **(BIO)**
Liégeois chocolat

JEUDI 28

Carottes râpées au citron
Paupiette de veau
Petits pois
Brie **(BIO)**
Tarte rhubarbe/pomme

VENDREDI 29

Betterave rouge
Filet de poisson meunière
Purée de potiron
Fromage blanc sucré
Fruit **(BIO)**