

Le + un produit **BIO** chaque jour !

# MENU

scolaire

AVRIL

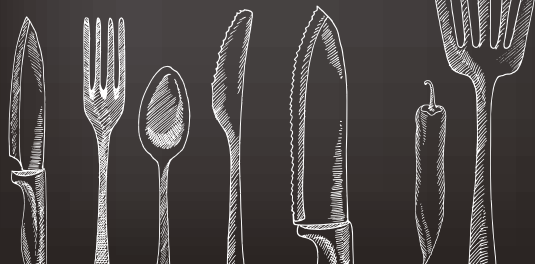
La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

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.

#### Origine des viandes

Viande de bœuf : animaux nés, élevés et abattus en FRANCE, de race Charolaise  
 Viande de veau : animaux nés, élevés et abattus l'UNION EUROPEENNE (France, Allemagne, Hollande, Danemark)  
 Viande d'agneau : selon arrivage  
 Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE  
 Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



SEMAINE DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 AVRIL 2023

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Betterave rouge vinaigrette Pilon de poulet rôti Riz à la tomate Mimolette Compote d'abricot et biscuit	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade de radis au fromage blanc Tajine aux légumes Edam Pomme	Batavia et croûtons Bœuf bourguignon Pommes vapeur Tomme blanche Crème au chocolat	Avocat sauce cocktail Saucisse de Toulouse S/p : saucisse de volaille sauce moutarde Tortis Brie Ananas	Œuf dur mayonnaise Poisson frais sauce citron Carottes persillées Yaourt nature sucré Tarte Normande

SEMAINE DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 AVRIL 2023

10	11	12	13	14
F E R I E	Sardine et beurre Lasagne Bolognaise Salade batavia Tomme grise Banane	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Carottes râpées à l'orange Beignets de chou-fleur / ketchup Purée de betterave Bleu Liégeois à la vanille	Laitue vinaigrette Escalope de porc sauce aux champignons S/P : escalope de volaille Haricots verts Emmenthal Tarte au chocolat	Pâté de campagne comichon S/P : roulade de volaille Poisson frais sauce à l'oseille Riz et courgettes Fromage blanc sucré Pomme

SEMAINE DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 AVRIL 2023

17	18	19	20	21
Taboulé Cuisse de poulet aux pruneaux Poêlée forestière Camembert Kiwi	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Tomate et maïs mayonnaise Omelette nature Riz et ratatouille Samos Compote de fraise	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux olives Coquillettes Yaourt velouté Banane	Salade d'haricots verts Jambon blanc sauce aux herbes S/P : jambon de dinde Fondue de poireaux et ébly Saint-Morêt Riz au lait	Batavia et dés d'emmenthal Poisson frais sauce au beurre blanc Purée de céleri Yaourt aromatisé Ananas au sirop

SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 AVRIL 2023

24	25	26	27	28
Asperges vinaigrette Filet de poulet aux herbes Petits pois aux oignons grelots Carré frais Pomme	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Concombre sauce ciboulette Tortis à la Bolognaise de légumes Chèvre bûche Fruit de saison	Tarte aux poireaux Boulettes de bœuf sauce poivre Pommes noisettes Brie Yaourt à la fraise	<b>REPAS AMERIQUE DU SUD</b> Tortillas et Guacamole Chili con carne Riz complet Yaourt nature Salade de fruits frais Exotique	Salade Niçoise Poisson frais sauce aux agrumes Epinards à la crème Mimolette Gâteau Basque