

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 EUROPÉENNE (France, Allemagne, Pays-Bas, 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 01 AU VENDREDI 05 AVRIL 2024

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
------------	------------	---------------	------------	---------------

FERIÉ	REPAS VÉGÉTARIEN Tomate vinaigrette Parmentier végétal Camembert Pomme	Batavia vinaigrette à l'orange Boulettes de bœuf sauce bourguignonne Pomme vapeur persillée Emmenthal Flan caramel	Avocat sauce cocktail Saucisse de Toulouse S/P : saucisse de volaille sauce moutarde Fusilli Brie Crème chocolat	Œuf dur mayonnaise Poisson frais sauce citron Carottes persillées Yaourt sucré Tarte normande
-------	---	--	---	---

SEMAINE DU LUNDI 08 AU VENDREDI 12 AVRIL 2024

8	9	10	11	12
---	---	----	----	----

Betterave rouge vinaigrette Pilon de poulet basquaise Riz à la tomate Morbier Orange	REPAS VÉGÉTARIEN Poireau vinaigrette Beignets de chou-fleur et ketchup Purée de légumes verts Tomme noire Banane	Carottes râpées aux raisins secs Rôti de veau sauce champignons Coquillettes Bleu Liégeois vanille	Concombre à la menthe Escalope de porc S/P : escalope de dinde sauce aux oignons Haricots verts Saint-Paulin Tarte chocolat	Pâté de campagne cornichon S/P : roulade de volaille Poisson frais à l'oseille Courgettes gratinées Yaourt velouté aux fruits Pomme
--	--	--	--	--

SEMAINE DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 AVRIL 2024

15	16	17	18	19
----	----	----	----	----

Taboulé Cuisse de poulet sauce aux pruneaux Carottes persillées Camembert Banane	REPAS VÉGÉTARIEN Batavia et dés d'emmenthal Omelette nature Riz et julienne de légumes Gouda Compote de pomme	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux lardons Spaghettis Yaourt velouté sucré Ananas frais	Salade de haricots verts Jambon blanc S/P : jambon de dinde Purée Yaourt sucré Litchis dénoyautés	Tomate vinaigrette Poisson frais au beurre blanc Brocolis à la crème Saint-Morêt Semoule au caramel
--	---	---	--	---

SEMAINE DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 AVRIL 2024

22	23	24	25	26
----	----	----	----	----

Asperge vinaigrette Filet de poulet sauce aux herbes Petits pois aux oignons Carré frais Pomme	REPAS VÉGÉTARIEN Concombre à la ciboulette Tortis à la bolognaise de légumes Brie Gâteau basque	Tarte aux poireaux Sauté de veau aux olives Pommes noisettes Edam Yaourt à la fraise	Salade de pommes de terre ciboulette, rôti de porc S/P : rôti de dinde sauce poivre Haricots verts Six de Savoie Orange	REPAS AFRICAIN Salade Kachumbari (tomate, concombre, citron, oignon) Poisson frais grillé citron Épinards aux cacahouètes Yaourt nature sucré Salade mangue à la menthe
--	--	--	---	---