



Menus du restaurant scolaire

Lundi 25 mars 2024	Mardi 26 mars 2024	Mercredi centre de loisirs 27 mars 2024	Jeudi 28 mars 2024	Vendredi 29 mars 2024
chou chinois vinaigrette ~~ 0 ~~ lapin sauce moutarde coquillettes au beurre ~~ 0 ~~ fromage blanc	carottes râpées ~~ 0 ~~ escalope de dinde au jus pommes parisiennes ~~ 0 ~~ canelé	taboulé ~~ 0 ~~ omelette épinard persillés à la crème ~~ 0 ~~ babybel / pomme golden	croisillon emmental ~~ 0 ~~ dos de colin panés poêlée brocolis champignons ~~ 0 ~~ petit louis tartine	potage minestrone ~~ 0 ~~ roti de veau bas carré haricots verts ~~ 0 ~~ velouté fruit
1 avril 2024 pâques	2 avril 2024 radis au beurre ~~ 0 ~~ lasagnes bolognaises ~~ 0 ~~ YOP fraise	3 avril 2024 avocat au surimi ~~ 0 ~~ gigot d'agneau Pascal flageolets ~~ 0 ~~ mini cabrette / kiwi	4 avril 2024 velouté de courgettes ~~ 0 ~~ joue de bœuf braisée torsades ~~ 0 ~~ petit filou / pomme braeburn	5 avril 2024 chou fleur dés de mimolette ~~ 0 ~~ filet de hoki carottes vichy ~~ 0 ~~ banane
8 avril 2024 chou rouges en salade ~~ 0 ~~ haché veggie à la tomate spaghetti ~~ 0 ~~ emmental	9 avril 2024 salade de tomate ~~ 0 ~~ rôti de porc brocolis ~~ 0 ~~ entremet chocolat	10 avril 2024 céleri rémoulade ~~ 0 ~~ steak de thon à l'huile d'olive blé à la tomate ~~ 0 ~~ saint agur / poire	11 avril 2024 concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ cœur de rumsteck échalotes haricots palette ~~ 0 ~~ comté / orange	12 avril 2024 macédoine mayonnaise ~~ 0 ~~ rôti de dindonneau piperade ~~ 0 ~~ flanby
15 avril 2024 museau de boeuf cornichon ~~ 0 ~~ steak haché sauce au poivre pommes cubes persillées ~~ 0 ~~ leerdammer / clementine	16 avril 2024 carottes râpées ~~ 0 ~~ aiguillettes de poulet marinées haricots beurre ~~ 0 ~~ tarte grillé aux pomme	17 avril 2024 tomates à la mozzarella chipolats de porc grillé beignet de chou-fleur ~~ 0 ~~ royal gala	18 avril 2024 œuf dur mayonnaise ~~ 0 ~~ steak rond veggie purée ~~ 0 ~~ edam/ poire au sirop	19 avril 2024 salade verte croutons et rapé ~~ 0 ~~ brandade de morue ~~ 0 ~~ fromage blanc vanillé

fruits et légumes de saison :

ail, asperge bl, batavia, blette, choux rouge, chou-fleur, épinard, laitue, navet, radis, romaine, ananas, avocat, pomme, fruit de la passion, litchi, orange sanguine, pamplemousse, papaye, kiwi,

vian, poiss, œufs féculents fruits&lég.cuits fru&lég.crus prod.lait >150mg calcium >150 mg cal < <150mg cal matière grasse charcuterie pâtisserie + M.grasse

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES DISPONIBILITES DES FOURNISSEURS

repas vegetarien