

Menu des restaurants scolaires avril 2024

LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
<p align="center">FÉRIÉ LUNDI DE Pâques</p> 	<p align="center">MELON CAPELLETIS AU FROMAGE</p> <p align="center">TOMME BLANCHE CRÈME AU CHOCOLAT PAIN COMPLET</p>	<p align="center">SALADE DE TOMATES FILET DE POULET BISTRO PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA RIZ PILAF BRIE À LA COUPE YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ BIO</p>	<p align="center">SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS AUX BOULETTES VÉGÉTALES</p> <p align="center">SEMOULE CANTADOU FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">CÉLERI RÉMOULADE OMELETTE SAUCE TOMATE</p> <p align="center">PÂTES MINI CABRETTE FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
<p align="center">CAROTTES CITRONNÉES FILET DE HOKI SAUCE NORMANDE</p> <p align="center">BOULGOUR KIRI FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">CŒUR DE LAITUE BOURGUIGNON* (Viande Charolaise d'éleveur local) BOUCHÉE DE CAMEMBERT RIZ SAINT NECTAIRE COMPOTE POMME BANANE</p>	<p align="center">SALADE D'ENDIVES AUX POMMES ÉMINCÉ DE DINDE FORESTIER TARTE À LA PROVENÇALE PÂTES / COURGETTES CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">CAROTTES RÂPÉES ŒUF DUR SAUCISSE VIENNOISE SAUCISSE VÉGÉTARIENNE PURÉE / HARICOTS VERTS DÉLICE DE CHÈVRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p align="center">CHOU CHINOIS VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE CAROTTES / POMMES DE TERRE BOURGIN YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ BIO</p>
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
<p align="center">SALADE DE TOMATE RISOTTO À LA BOLOGNAISE RISOTTO AU THON LEERDAMMER FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">CÉLERI VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA GALETTE DE BLÉ POIS ET TOMATES PÂTES COMTÉ À LA COUPE AOP TARTE AUX POMMES</p>	<p align="center">SALADE CARNAVAL BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON STICKS DE MOZZARELLA POMMES DE TERRE SAUTÉES ST MORET COMPOTE BIO</p>	<p align="center">CAROTTES CITRONNÉES BIO FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE BLÉ FROMAGE DEMI-SEL YAOURT DE LA FERME NATURE BIO</p>	<p align="center">CŒUR DE LAITUE OMELETTE PETITS POIS ET CAROTTES PIQ ET CROQ FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
<p align="center">CONCOMBRE AU MAÏS PAUPIETTE DE VEAU BOUCHÉE DE CAMEMBERT GRATIN DAUPHINOIS BABYBEL FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p align="center">SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE VOLAILLE CHASSEUR STEAK DE QUINOA RIZ AUX PETITS LÉGUMES ST PAULIN CRÈME CARAMEL</p>	<p align="center">SALADE DE BETTERAVES LASAGNES DE BŒUF LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">MIXTE DE CRUDITÉS STEAK FROMAGER PETITS POIS À LA FRANÇAISE VACHE QUI RIT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</p> 	<p align="center">MELON FILET DE COLIN À LA CRÈME PURÉE DUBARRY CANTAL À LA COUPE AOP FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL			
<p align="center">GASPACHO RAVIOLIS GRATINÉS RAVIOLIS AU FROMAGE MINI BONBEL CRÈME AU CHOCOLAT BIO</p>	<p align="center">MACÉDOINE SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES GALETTE DE POIS ET LÉGUMES RIZ CRÉOLE CHAVROUX FRUIT DE SAISON</p>			

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers