



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains



## Menus du 7 au 11 avril 2025

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"><li>Salade de chou chinois*</li><li>Paupiette de veau sauce charcutière</li><li>Semoule couscous</li><li>Fruit de saison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Concombres crème ciboulette</li><li>Risotto aux petits légumes</li><li>Salade verte</li><li>Far breton</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Salade de boulgour*</li><li>Poulet rôti</li><li>Haricots verts persillés</li><li>Panna cotta à la purée de mangues</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Calamars à la romaine</li><li>Purée crécy</li><li>Fromage</li><li>Ananas au sirop</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Salade composée*</li><li>Échine de porc, jus au thym</li><li>Flageolets cuisinés</li><li>Fruit de saison</li></ul>

\* Chou chinois, dés de fromage, vinaigrette au balsamique.

\*Boulgour, poivrons, maïs, échalote, vinaigrette.

\* Chou chinois, dés de fromage, vinaigrette au balsamique.

\*Salade, mimolette, croûtons à l'ail, vinaigrette au Xéres.

## Menus du 14 au 18 avril 2025

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
<ul style="list-style-type: none"><li>Carottes râpées vinaigrette</li><li>Hachis parmentier</li><li>Salade verte</li><li>Glace</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Blanquette de poisson</li><li>Blé doré et fondue de poireaux</li><li>Fromage</li><li>Fruit de saison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Taboulé à l'orientale</li><li>Boulettes de bœuf</li><li>Petits pois aux oignons et cumin</li><li>Fromage blanc sucré</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tortis</li><li>Sauce bolognaise de lentilles</li><li>Fromage</li><li>Fruit de saison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Gratin de pommes de terre au jambon</li><li>Salade verte</li><li>Fromage</li><li>Compote de pommes</li></ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.