MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES - AVRIL 2025

lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Coquillettes en salade	
Sauté de veau marengo	Colin sauce au curry	Poulet rôti piperade	Omelette provençale	
Macaronis au beurre	Printanière de légumes	Riz pilaf	Purée de légumes	Menu mystère
Yaourt à la vanille	Emmental	Yaourt aux fruits	Saint-nectaire	
Clémentine	Crêpe au sucre	Banane	Pamplemousse	
lundi 7 avril 2025	**mardi 8 avril 2025**	**mercredi 9 avril 2025**	**jeudi 10 avril 2025**	**vendredi 11 avril 2025**
Salade de boulgour	Oeufs dur mayonnaise	Ebly en salade	Concombre au fromage blanc et aneth	Carottes râpées
Sauté de dinde forestière	Sauté de porc curry coco	Colin pané tex-mex	Spaghetti bolognaise	Pané de blé tomate et mozzarella
Petits pois aux oignons	Semoule aux épices bio	Purée de carottes		Poêlée de trio de légumes
Fromage blanc	Mini Babybel	Mousse au chocolat	Emmental râpé	Petits-suisses aux fruits
Orange	Poire	Cocktail de fruits au sirop	Kiwi	Madeleine
lundi 14 avril 2025	**mardi 15 avril 2025**	**mercredi 16 avril 2025**	**jeudi 17 avril 2025**	**vendredi 18 avril 2025**
Tzatziki de concombre	Chou blanc émincé aux noix et raisins	Betteraves à la normande	Salade de pommes de terre à l'indienne	Haricots verts mimosa
Colin sauce ciboulette	Omelette provençale	Colombo de poulet	Sauté de veau strogonoff	Spaghetti carbonara.
Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes	Riz créole	Haricots verts en persillade	
Cantal	Yaourt aux fruits mixés	Rondelé	Crème dessert chocolat	Emmental râpé
Pamplemousse	Tarte framboise	Ananas au sirop.	Banane	Pomme
lundi 21 avril 2025	**mardi 22 avril 2025**	**mercredi 23 avril 2025**	**jeudi 24 avril 2025**	**vendredi 25 avril 2025**
	Coleslaw	Semoule en salade	Salade verte maïs	Rosette
	Gratin de raviolis aux légumes	Steak haché sauce tomate	Escalope de dinde viennoise	Colin sauce aux poivrons
Férié		Poêlée de trio de légumes au pesto	Gratin dauphinois	Brocolis persillés
	Liégeois chocolat	kiri	Petits-suisses aux fruits	Bûche de chèvre
	Kiwi	Compote pomme banane.	Orange	Brownie
lundi 28 avril 2025	**mardi 29 avril 2025**	**mercredi 30 avril 2025**	**jeudi 1 mai 2025**	**vendredi 2 mai 2025**
Radis beurre	Salade piémontaise	Endives à l'emmental		Macédoine mayonnaise
Émincé de volaille mariné.	Sauté de porc à la moutarde	Parmentier de patate douce au se		Saucisse de volaille.
Penne	Carottes sautées ail et persil		Férié	Purée de légumes
Camembert	Crème dessert chocolat	Edam		Fromage blanc
Pomme	Orange	Compote de pommes		Donuts chocolat

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio — label rouge — viande d'agneau français — végétarien

Viande de porc français — Viande bovine française — Volaille française — peche durable msc — Appellation d'origine protégée

fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	fruit ou légume cru	féculent