

RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 8/4 au 17 mai 2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
8 au 12/4	<p style="text-align: center;"><u>Menu végétarien</u></p> <p>Lentilles en vinaigrette  Raviolis aux légumes à la crème de boursin Fruit </p>	<p>Salade verte & haricots verts Filet de merlu avec fondue de poireaux à la crème Riz complet Yaourt </p>	<p>Betteraves Rôti de porc Purée de pommes de terre Fromage blanc </p>	<p>Carottes râpées Filet de bœuf grillé Haricots verts Fromage  Gâteau au yaourt du chef</p>
15 au 19/4	<p>Concombres à la crème menthe Agneau au miel et pignons Graines de couscous Suisse </p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade de pois chiches Brouillade d'œufs au parmesan Gratin d'épinards Fruit </p>	<p>Salade verte Filet de colin Ratatouille au riz Flan maison </p>	<p>Salade mélangée Burger au poulet & cheddar Frites Glace</p>
15 jours	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
6 au 7/5	<p>Salade verte & haricots verts Burger au bœuf Frites Glace </p>	<p>Salade verte Blanquette de veau aux poireaux & carottes Riz Fromage  Purée de fruits </p>	Férialé	Pont
13 au 17/5	<p>Salade de maïs Jambon grillé Coquillettes au beurre Fromage  Fruit </p>	<p>Tomates cerises  Filet de merlu sauce citron Riz semi-complet aux petits légumes Yaourt </p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade verte à l'emmental Œufs durs & épinards en béchamel Gâteau coton du chef</p>	<p>Salade composée : tomates, haricots verts, œuf dur, batavia Pizza jambon, champignons & mozzarella Purée de fruits </p>

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison  Produit de saison  Produit bio  Produit local 

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)