



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 3 avril au 12 mai 2023

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
Du 3 au 7/4	Menu végétarien Carottes râpées Raviolis aux légumes à la crème boursin Yaourt	Salade verte Filet de merlu avec fondue de poireaux à la crème Riz complet Petit suisse Purée de fruits	Betteraves Jambon grillé Purée de pommes de terre Yaourt Fruit	Salade de lentilles Filet de bœuf grillé Haricots verts Fromage Fruit
Du 11 au 14/4	FÉRIÉ	Concombres Agneau au miel et pignons Graines de couscous Petit suisse sucré Purée de fruits	Salade verte et pois chiches Filet de colin Ratatouille Fromage Panna cotta caramel du chef	Salade verte maïs et carottes râpées Burger au poulet Frites Glace
Du 2 au 5/5	FÉRIÉ	Salade verte et haricots Burger au bœuf Frites Glace	Menu végétarien Salade de pois chiches Haché de soja à l'emmental Gratin de chou-fleur Fromage Fruit	Salade verte Blanquette de veau aux poireaux et carottes Riz Fromage Purée de fruits
Du 9 au 12/5	FÉRIÉ	Tomates cerises Filet de merlu sauce citron Riz semi-complet Fromage Purée de fruits	Menu végétarien Salade verte Œufs durs et épinards en béchamel fromage Gâteau coton du chef	Tomates à croquer Pizza jambon champignons fromage et mozzarella Purée de fruits

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)