

AVRIL



RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 30 Menu végétarien : Macédoine de légumes Lasagnes végétales Leerdammer Fruit de saison	Mardi 31 Tomates mozzarella Macaronis à la carbonara RS : Macaronis aux lentilles Fromage bio Fruits de saison	Mercredi 1ER Salade de concombres au boursin Sauté de porc moutarde RS: Boulette végétale sauce moutarde Pommes dauphines Comté Fruit de saison G : Chausson pommes	Jeudi 2 Salade de blé à la niçoise (<i>vinaigrette aux herbes</i>) Emincé de veau sauce crème champignons RS : Omelette nature Purée de brocolis Rondelé bio Fruit de saison	Vendredi 3 Paëlla au poisson RS : Riz jaune +Bâtonnet végétal de la mer Fromage blanc nature Bio Gâteau de Pâques
Lundi 6 FERIE	Mardi 7 Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet rôti RS: Petit Epeautre Haricots plats persillés Fromage Fruit de saison	Mercredi 8 Kebab (galette, viande, tomates/salade verte/sauce blanche) RS : Emincé végétal sauce blanche Frites Yaourt à boire Fruit de saison G : Pain et Pâte à tartiner	Jeudi 9 Radis Escalopes de dinde à la crème RS: Œuf dur sauce crème Pâtes macaronis St nectaïre bio Fruit de saison	Vendredi 10 Menu à thème : Antillais Salade antillaise (carottes / avocat) (<i>vinaigrette au curry</i>) Colombo de Poisson RS: Haricots rouges Riz pilaf Petit suisse nature Bio Banane au chocolat
Lundi 13 V Pizza A Poisson meunière C RS: Batonnet végétal de la mer N Purée de courgettes E Yaourt vanille S Fruit de saison G : Pain + Fromage + Jus de fruits	Mardi 14 Salade batavia (<i>vinaigrette à la moutarde</i>) Pâtes coquillettes à la sauce bolognaise RS: Egréné végétal sauce tomate Fromage Flan au chocolat G : Céréales maïs soufflé au miel /Lait	Mercredi 15 Salade de quinoa Sauté de Poulet moutarde RS: Omelette Brocolis paysanne Chanteneige Pâtisserie G : Pain + Chocolat tablette + Fruit	Jeudi 16 Pâté en croûte RS: Salade de lentilles Blanquette de veau RS: Légumes Riz Fromage Fruit de saison G : Yaourt aromatisé + Biscuits	Vendredi 17 Menu végétarien : Friand au fromage Quenelles sauce forestière Printanière de légumes Yaourt sucré Fruit de saison G : Gâteau maison + Compote
Lundi 20 V Salade de feuille de chêne (<i>vinaigrette à la moutarde</i>) A Hachis parmentier C RS: Egréné végétal + Purée de P. de terre N Emmental S Tarte pommes maison Fruit + Beignet chocolat	Mardi 21 Salade de pois chiche Saucisse chipolata RS: Pdt vapeur Ratatouille Petits suisses aux fruits Fruit de saison G : Pain + Fromage	Mercredi 22 Crêpe jambon fromage RS : Salade de P. de terre Escalope de dinde panée RS: Croustifromage Epinards crème parmesan Fromage Fruit de saison G : Laitage nature + Pain + pâte à tartiner	Jeudi 23 Macédoine de légumes Steak haché RS : Boulette kefta Frites Laitage Fruit de saison G : Compote pomme abricot + Gaufrettes	Vendredi 24 Carottes râpées (<i>vinaigrette au citron</i>) Poisson, sauce crevette/coco RS : Oeuf dur sauce coco Riz Fromage Compote de fruit G : Lait fraise + Pain + Confiture
Lundi 27 Menu végétarien : Salade betterave (<i>vinaigrette à la moutarde</i>) Pennes bolognaise végétale Fromage Fruit de saison	Mardi 28 Saucisson RS: Salade de pdt Filet de poisson sauce armoricaine RS: Friand fromage Purée de carottes Fromage Fruit de saison	Mercredi 29 Radis Haut de cuisse de poulet rôti RS: Egréné végétal Gratin dauphinois Fromage Glace G : Yaourt à boire framboise/ Fruit	Jeudi 30 Couscous à l'agneau RS: Kefta Semoule et légumes Laitage Bio Salade de fruits	Vendredi 1er FERIE

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité
*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc).

L'info en + : l'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja, sésame, lupins, sulfites, moutarde, mollusques et crustacés.