

Menus du 2 au 30 avril 2024 - Restaurant scolaire

lundi 1 avril	mardi 2 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
	<p>Betteraves Vinaigrette</p> <p>Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate</p> <p>Yaourt Bio nature</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) Vinaigrette façon cocktail</p> <p>Paupiette de dinde Sauce aux asperges (sv : filet de colin lieu)</p> <p>Carottes CE2</p> <p>Chantilly Friandise de Pâques</p> <p>Cake poire et chocolat du chef</p>	<p>Macédoine de légumes Sauce mayonnaise</p> <p>Filet de colin lieu MSC Sauce provençale</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Bournette du Vercors</p> <p>Kiwi Bio</p>
lundi 8 avril	mardi 9 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Rosette (sv : tartinade de thon)</p> <p>Poisson blanc meunière MSC</p> <p>Chou fleur Béchamel</p> <p>Yaourt nature HVE</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p> Paupiette de veau Sauce moutarde (sv : filet de colin lieu)</p> <p>semoule bio</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote fraîche pomme  Bio</p>	<p>Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef</p> <p>Rôti de dinde Sauce Milanaise (sv : omelette nature)</p> <p>Haricots beurre aux oignons</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Banane Bio</p>
lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
<p>EN COURS DE PRÉPARATION</p>	<p>EN COURS DE PRÉPARATION</p>	<p>EN COURS DE PRÉPARATION</p>	<p>EN COURS DE PRÉPARATION</p>



Légendes : Bio  Produit labellisé  Régional  Plat signature  Origine France 

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements