










Menu des restaurants scolaires et des centres aérés avril 2024

LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
<p>FÉRIÉ</p> <p>LUNDI DE Pâques</p> 	<p>MELON</p> <p>CAPELLETTIS AU FROMAGE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>CRÈME AU CHOCOLAT</p> <p>PAIN COMPLET</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>FILET DE POULET BISTRO</p> <p>PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>BRIE À LA COUPE</p> <p>YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ BIO</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>COUSCOUS AUX BOULETTES VÉGÉTALES</p> <p>SEMOULE</p> <p>CANTADOU</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>OMELETTE SAUCE TOMATE</p> <p>PÂTES</p> <p>MINI CABRETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE NORMANDE</p> <p>BOULGOUR</p> <p>KIRI</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CŒUR DE LAITUE BOURGUIGNON (Viande Charolaise d'éleveur local)</p> <p>BOUCHÉE DE CAMEMBERT</p> <p>POLENTA CRÈMEUSE</p> <p>SAINT NECTAIRE</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>SALADE D'ENDIVES AUX POMMES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE FORESTIER</p> <p>NUGGETS DE BLÉ</p> <p>PÂTES / COURGETTES</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES ŒUF DUR</p> <p>SAUCISSE VIENNOISE</p> <p>SAUCISSE VÉGÉTARIENNE</p> <p>PURÉE / HARICOTS VERTS</p> <p>DÉLICE DE CHÈVRE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CHOU CHINOIS VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE</p> <p>TARTE À LA PROVENÇALE</p> <p>CAROTTES / POMMES DE TERRE</p> <p>BOURGIN</p> <p>YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ BIO</p>
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
<p>SALADE DE TOMATE</p> <p>RISOTTO À LA BOLOGNAISE</p> <p>RISOTTO AU THON</p> <p>LEERDAMMER</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLERI VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA</p> <p>GALETTE DE BLÉ POIS ET TOMATES</p> <p>PÂTES</p> <p>COMTÉ À LA COUPE AOP</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>SALADE CARNAVAL</p> <p>BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON</p> <p>STICKS DE MOZZARELLA</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>ST MORET</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>CAROTTES CITRONNÉES BIO</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE</p> <p>BLÉ</p> <p>FROMAGE DEMI-SEL</p> <p>YAOURT DE LA FERME NATURE BIO</p>	<p>CŒUR DE LAITUE</p> <p>OMELETTE</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p>PIQ ET CROQ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
<p>CONCOMBRE AU MAÏS</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>BOUCHÉE DE CAMEMBERT</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>BABYBEL</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE CHASSEUR</p> <p>STEAK DE QUINOA</p> <p>RIZ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>ST PAULIN</p> <p>CRÈME CARAMEL</p>	<p>SALADE DE BETTERAVES</p> <p>LASAGNES AU BŒUF</p> <p>LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MIXTE DE CRUDITÉS</p> <p>STEAK FROMAGER</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE </p>	<p>MELON</p> <p>FILET DE COLIN À LA CRÈME</p> <p>PURÉE DUBARRY</p> <p>CANTAL À LA COUPE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL			
<p>GASPACHO</p> <p>RAVIOLIS GRATINÉS</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE</p> <p>MINI BONBEL</p> <p>CRÈME AU CHOCOLAT BIO</p>	<p>MACÉDOINE</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES</p> <p>GALETTE DE POIS ET LÉGUMES</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>CHAVROUX</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>			

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	Modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers