



SEMAINE DU 22 AU 28 AVRIL 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
22-avr		23-avr		24-avr		25-avr		26-avr	
Bettearves BIO vinaigrette		Salade croquante (soja, maïs, concombre; tomate)	x	Crudités BIO vinaigrette	x	Salade verte	x	Tomate vinaigrette	x
Chou fleur sauce cocktail		Taboulé de blé		Pâté de foie* (à couper par vos soins)		Salade de pâtes multicolores (tricolores, maïs, tomate)		Salade de boulgour	
Macédoine mayonnaise	x	Macédoine mayonnaise		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Brandade de poisson (plat complet)	x	Rôti de porc au jus*	x	Feuilleté au saumon	x	Hachis parmentier (plat complet)	x	Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)	x
Pilon de poulet rôti		Nuggets au blé		Raviolis (plat complet)		Omelette		Beignets de calamars	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Ratatouille		Haricots verts	x	Salade verte	x	Courgettes		Torli	
Coquillettes		Riz		Purée de carottes		Purée		Chou-fleur béchamel	
Purée		Purée		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Gouda à la coupe	x	Petit moulé nature	x	Carré de l'Est	x	Camembert	x	Yaourt sucré BIO	x
Petit suisse aromatisé		Fondu Président		Yaourt sucré		Petit fruité BIO		Petit moulé ail et fines herbes	
Yaourt aromatisé		Purée de pommes BIO	x	Gâteau maison pomme cannelle	x	Fruit	x	Tranche de quatre quarts	x
Coupelle pomme	x	Fruit		Flan nappé caramel		Entremets vanille		Géliné chocolat	

Nouveauté Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

viande bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place