



MENU DU LUNDI 29 AVRIL AU MARDI 7 MAI 2024



LUNDI 29 AVRIL

Salade de tomates au basilic
Dos de colin à l'échalote
Riz*
Fromage
Compote de pomme*

MARDI 30 AVRIL

Salade verte*
Couscous de légumes
Semoule*
Fromage blanc
Cookie

JEUDI 2 MAI

Salade de pâte* aux crevettes
Escalope de dinde panée
Chou fleur en béchamel
Fromage
Fruit

VENDREDI 3 MAI

Radis beurre
Sauté de bœuf** Stroganoff
Céréales* gourmandes aux petits
légumes
Fromage
Fruit

LUNDI 6 MAI

Taboulé
Chipolatas**
Purée de carottes
Fromage nature*
Sablé

MARDI 7 MAI

Pizza au fromage
Œuf dur
Epinards en béchamel
Fromage
Fruit

Le restaurant scolaire se réserve le droit de modifier les menus en fonction de l'approvisionnement.

* aliments issus de l'agriculture biologique

** viande issue de la ferme de Ressins

Les légumes bio viennent de nos maraichers roannais

Le poulet servi au restaurant est label rouge, il vient de la Loire et des cantons limitrophes

Le dos de colin est pêché en atlantique nord-est.

La farine et le sucre utilisés au restaurant sont BIO ainsi que le pain pour cette année 2023-2024.

Nos œufs viennent du GAEC Christophe à Mars.



: au restaurant scolaire tout est fait maison