



## Menus de la Restauration Scolaire

Période du 11 mars au 3 mai 2024



lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<b>Batavia locale et sa vinaigrette</b>	<b>Concombre local à la crème</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Radis longs locaux au beurre</b>
<b>Brandade de colin MSC et thon</b>	<b>Boulettes de boeuf bio sauce kebab</b>	Saucisse fumée	<b>Dahl de lentilles bio</b>
<b>à la purée de carottes</b>	Printanière de légumes	<b>Chou fleur label CE2 à la tomate</b>	<b>Riz bio</b>
Carré de ligueil	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	<b>Yaourt nature sucré local (vrac)</b>
<b>Pomme locale</b>	<b>Semoule au lait local</b>	Liégeois vanille	<b>Fruit frais bio</b>

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Saucisson à l'ail	<b>Salade de pommes de terre locales au maïs et tomates</b>	<b>Salade coleslaw bio</b>
Sauté de dinde au curry	<b>Colin MSC sauce homardine</b>	Nuggets de blé	<b>Roti de porc label Rouge sauce tomate</b>
<b>Petits pois bio au jus</b>	<b>Tortis bio au beurre</b>	<b>Haricots verts label CE2 persillés</b>	<b>Quinoa label CE2</b>
Chanteneige	<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Tomme noire IGP</b>	<b>Verre de lait local</b>
Mousse au chocolat	Fruit frais	<b>Banane bio</b>	Gâteau maison à la noix de coco

lundi 22 avril	mardi 23 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Salade piémontaise	<b>Concombre local vinaigrette</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou fleur crème ciboulette
Roti de boeuf	Haut de cuisse de poulet	<b>Sauté de porc local à la moutarde</b>	<b>Colin MSC sauce aux moules</b>
Carottes persillées	Ratatouille	<b>Semoule bio à l'huile d'olive</b>	<b>Riz créole bio</b>
Vache qui rit	Tendre Bleu	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Emmental
Gâteau tutti frutti	Liégeois vanille	<b>Orange label global gap</b>	<b>Banane bio</b>

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<b>Céleri local rémoulade</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Salade de blé bio carnaval</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>
Côte de porc sauce charcutière	Gratin de pommes de terre, tomates et mozzarella	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes	Biscuit	<b>Haricots verts bio persillés</b>	Pommes noisette
Mimolette	Compote pomme abricot	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Emmental bio</b>
Gâteau au yaourt Maison		<b>Pomme locale</b>	Semoule au lait maison

Toutes nos viandes sont d'origine française

Produit local

Produit bio

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

