

Menus restaurants scolaires


Avril 2023

du 03/04 au 07/04



Lundi

 Duo de carottes et céleri Bio
Chili sin carné
 Riz Thaï BIO
Fromage
Compote

Mardi

Salade de pomme de terre
échalote, ciboulette
Blanquette de veau
 Trio de légumes BIO
Fromage
Fruit


Mercredi

Salade verte et oignons frits
Jambon grillé
 Coquillettes BIO
 Yaourt nature BIO

Jeudi

Crudités
Émincé de boeuf
Poêlée campagnarde
Chouquettes à la crème

Vendredi

Potage de légumes
Poisson pané
 Petits pois et carottes BIO
Semoule au lait

du 10/04 au 14/04

Pamplemousse

 Émincé de pois BIO
 Blé BIO
 Fromage blanc BIO
aux fruits

Rillettes de thon citron
Boeuf à la nantaise
Poêlée méridionale

 Galette BIO
 Crème dessert vanille BIO

Mesclun de salade et dés d'emmental

 Poulet
Frites
Pom'potes

 Betteraves BIO fête
Poisson

 Semoule BIO aux petits légumes
Fromage
Fruits

 Produit BIO



Produit labellisé :
Label Rouge, AOP et/ou IGP

Repas végétarien

- L'ensemble des viandes (boeuf, veau, volaille, porc) sont 100% françaises. Les produits locaux et de saison sont privilégiés pour réaliser les menus. Les plats sont en grande partie « faits maison » au sein de la cuisine centrale. Le pain et l'eau font partie intégrante de ces repas ainsi les menus proposés couvrent les besoins nutritionnels des enfants.
- Du pain BIO à la farine T80 est servi aux enfants toute l'année le mardi et le jeudi.