

RESTAURANTS SCOLAIRES -CENTRE DE LOISIRS

AVRIL 2024

<p><u>LUNDI 01 AVRIL</u></p> <p>FÉRIÉ</p>	<p><u>LUNDI 08 AVRIL</u></p> <p>Concombre Jambon braisé / ravioli de légumes Boulgour Camembert kiwi</p>	<p><u>LUNDI 15 AVRIL</u></p> <p>Champignons à la grecque Sauté de porc / omelette Flageolets Fromage blanc Confiture</p>	<p><u>LUNDI 22 AVRIL</u></p> <p>Céleri rémoulade Sauté de canard/Parmentier végétale Côte de blettes Kiri Compote pomme /abricots</p>
<p><u>MARDI 02 AVRIL</u></p> <p>Endive en salade Cordon bleu / œufs durs Quinoa Petit suisse Orange Bio</p>	<p><u>MARDI 09 AVRIL</u></p> <p>Lentilles en salade Lasagne végétale / œufs durs Gouda Poire</p>	<p><u>MARDI 16 AVRIL</u></p> <p>Sardine Œufs durs béchamel Chou- fleur / pomme de terre Bleu d'auvergne Riz au lait</p>	<p><u>MARDI 23 AVRIL</u></p> <p>Haricots verts en salade Couscous de légumes Petit suisse Flan au caramel</p>
<p><u>MERCREDI 03 AVRIL</u></p> <p>Quiche au thon Côte de porc / omelette Courgettes Fromage blanc Pomme gala</p>	<p><u>MERCREDI 10 AVRIL</u></p> <p>Cœur de palmier / maïs Emincé de lapin/Parmentier végétale Petit pois Petit suisse Gâteau sec</p>	<p><u>MERCREDI 17 AVRIL</u></p> <p>Salade strasbourgeoise Haut de poulet / Lasagne de lég Haricots verts Chèvre Orange</p>	<p><u>MERCREDI 24 AVRIL</u></p> <p>Salade de riz Sauté de bœuf / omelette Carottes Yaourt nature Pomme tricolore</p>
<p><u>JEUDI 04 AVRIL</u></p> <p>Batavia Gnocchis Bolognaise de légumes Fourme d'ambert Clémentine</p>	<p><u>JEUDI 11 AVRIL</u></p> <p>Pizza au fromage Poulet rôti / œufs durs Carottes Yaourt à la vanille Fraise</p>	<p><u>JEUDI 18 AVRIL</u></p> <p>Carottes rapées Epaule d'agneau / omelette Coquillettes gratinées Yaourt nature Pruneaux au sirop</p>	<p><u>JEUDI 25 AVRIL</u></p> <p>Feuille de chêne Galopin de veau / ravioli de légumes Farfalle Edam Kiwi Bio</p>
<p><u> VENDREDI 05 AVRIL</u></p> <p>Salade de pâte Poisson Salsifis Brie de Meaux Crème dessert au chocolat</p>	<p><u> VENDREDI 12 AVRIL</u></p> <p>Mâche Brandade de morue Babybel Bio Tarte aux pommes</p>	<p><u> VENDREDI 19 AVRIL</u></p> <p>Betterave rouge Filet de saumon Céréales gourmande St-paulin Banane Bio</p>	<p><u> VENDREDI 26 AVRIL</u></p> <p>Friand au fromage Filet de colin pané Brocolis St-nectaire laitiers Glace</p>

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 AOP : Appellation d'origine protégée

 Certifié agriculture biologique

Menu innovant équilibré
alimentaire respecté

Origine des viandes : UE

BIO