



Menu du restaurant scolaire Avril 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Du 1^{er} au 8</p>		<p>Radis beurre Boudin blanc/poêlée de légumes Fromage blanc - gâteau aux noix</p>	<p>Poisson sauce curry Haricots plats Fromage - roses des sables</p>	<p>Palade/dés de fromage/croûtons Riz cantonnais aux légumes Smoothie aux fruits frais</p>
<p>Du 8 au 12</p> <p>On mange quoi ?</p>	<p>Poisson pané frais Duo de choux Fromage - gâteau invisible aux pommes</p>	<p>Repas mystère</p>	<p>Carottes râpées Coquillettes - œuf sauce aurore Gâteau au fromage blanc/miel</p>	<p>Langue de bœuf sauce tomate </p> <p>Ecrasée de pomme de terre/patate douce Fromage - fruit de saison</p>
<p>Du 15 au 26</p> <p>bon appétit!</p>	<p>VACANCES DE PÂQUES</p>	<p>VACANCES DE PÂQUES</p>	<p>VACANCES DE PÂQUES</p>	<p>VACANCES DE PÂQUES</p>
<p>Du 29 et 30</p>	<p>Penne aux lentilles façon bolognaise Fromage Fruit de saison</p>	<p>Poisson frais sauce moutarde Carottes poêlées aux herbes et vinaigre balsamique Fromage - Idétria</p>		

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect stricte des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sontvus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque



* Viande Bovine Française

Menu végétarien

Aliment bio

Repas local