# MENUS

## RESTAURANTS SCOLAIRES & CENTRE AÉRÉ

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **01/04/24**<br>**FERIE**<br> | **02/04/24**<br><br>Emincé de bœuf à la Provençale<br>Coquillettes **BIO** au beurre et râpé<br>St nectaire AOP<br>Pommes golden **BIO** | **03/04/24**<br><br>Betteraves vinaigrette<br>Steak haché de veau sauce forestière<br>Purée de Potiron<br>Yaourt aromatisé framboise **BIO**<br>Goûter : Pain, chocolat tablette et jus de fruits | **04/04/24**<br>**MENU VEGETARIEN**<br><br>Salade de pois chiches<br>Lasagnes aux légumes du Soleil<br>Saint Bricet<br>Banane | **05/04/24**<br><br>Salade Verte<br>Filet de colin pané et citron<br>Gratin de courgettes<br>Petits suisses nature sucré<br><br>***Pain aux Céréales*** |
| **08/04/24**<br><br>Cuisse de poulet rôtie<br>Petits Pois ménagère<br>Emmental<br>Kiwi | **09/04/24**<br>**MENU VEGETARIEN**<br><br>Salade de Lentilles<br>Croque-monsieur au fromage<br>Haricots vert Persillés<br>Yaourt brassé aux fruits mixés **BIO** | **10/04/24**<br>Brandade de morue/colin parmentière<br>Coulommiers<br>Fraises et sucre<br>***Pain de Campagne***<br><br>Goûter : Pain, pâte à tartiner et Yaourt à boire fraise | **11/04/24**<br><br>Sauté de porc aux olives<br>*(Dinde S/porc)*<br>Farfalle **BIO** au beurre et râpé<br>Edam<br>Pomme | **12/04/24**<br><br>Carottes Râpées<br>Lasagnes **BIO** au saumon et épinards à la crème<br>Flan nappé Caramel |
| **15/04/24**<br>**MENU VEGETARIEN**<br><br>Nuggets de blé & Ketchup<br>Pomme de terre vapeur<br>Camembert portion<br>Crème dessert vanille **BIO** | **16/04/24**<br><br>Couscous au poulet<br>Semoule de couscous **BIO**<br>Gouda portion<br>Salade de fruits de saison<br><br>***Pain aux Céréales*** | **17/04/24**<br>Carottes râpées<br>Sauté de dinde à la crème<br>Polenta gratinée<br>Yaourt nature **BIO** et sucre<br><br>Goûter : Barre marbré Chocolat et Compote à boire | **18/04/24**<br><br>Salade verte<br>Moussaka<br>Yaourt brassé aux fruits mixés **BIO** | **19/04/24**<br><br>Colin sauce Nantua<br>Riz **BIO** créole<br>Comté portion<br>Pomme |
| **22/04/24**<br>Boulettes de bœuf au cumin<br>Purée de pommes de terre<br>Bûche du Pilat<br>Orange<br><br>Goûter : Moelleux au chocolat et Yaourt à boire fraise | **23/04/24**<br>Salade verte<br>Blanquette de veau<br>Macaroni **BIO** au beurre et râpé<br>Fraise et sucre<br><br>Goûter : Pain, pâte à tartiner et Jus de fruit | **24/04/24**<br>**MENU VEGETARIEN**<br>Chou blanc vinaigrette<br>Omelette **BIO** nature<br>Epinards Béchamel<br>Donut's Chocolat Noisette<br>Goûter : Pain, Vache qui rit et Compote à boire | **25/04/24**<br>Navarin d'agneau et ses légumes<br>Mini Leerdammer<br>Flan vanille Caramel **BIO**<br>***Pain de Campagne***<br><br>Goûter : Pain, confiture de fraise et compote à boire | **26/04/24**<br>Salade de tomates<br>Filet de colin sauce curry<br>Blé **BIO** au beurre<br>Yaourt à la framboise **BIO**<br><br>Goûter : Gaufre et Banane |
| **29/04/24**<br>Carottes râpées<br>Steak haché de veau sauce forestière<br>Gratin de choux fleur<br>Crème dessert caramel<br>***Pain aux Céréales***<br><br>Gouter : Pain, Vache qui rit et Compote à boire | **30/04/24**<br>Chili con Carne<br>Avec Riz **BIO**<br>Brie **BIO**<br>Pomme **BIO**<br><br>Goûter : Pain, Pâte à tartiner et Jus de fruit | | | |

Menus susceptibles de contenir les allergènes suivants : poisson, crustacés, mollusques, moutarde, lupin, anhydride sulfureux, œuf, lait, gluten, fruits à coque, sésame, arachides, soja, céleri