

Menu Avril

En avril, ne te découvre pas d'un fil.

Scolaire



ANIMATION
Pâques

Lundi 29 mars
Champignon à la crème
Roti de bœuf béarnaise
Pané de blé
Pomme de terre vapeur
Camembert portion
Donut's

Menu végétarien
Mardi 30 mars
Coeur de palmier et artichaud
Ravioli de légumes
Petitsuisse Compote pomme

Mercredi 31 mars
Taboulé
Filet de poulet
Omelette
Flan de légumes
Chanteneige
Orange

Jeudi 1er avril
Terrine printanière
Sauté de lapin
Quenelle nature
Pâte de Pâques
Babybel BIO
Poisson d'avril

Vendredi 2 avril
Salade de lentilles
Filet de poisson
Steak de soja
Haricot beurre
Samos
Pêche belle hélène

Lundi 5 avril (Férié)
Terrine de saint jacques
Gigot D'agneau
Croq fromage
Flageolet
Camembert
Nid d'abeille

Mardi 6 avril
Betteraves
Hachis parmentier
Brandades

Vache qui rit
Compote caramel

Mercredi 7 avril
Perles de légumes
Jambon blanc au jus
Crêpe fromage
Souflé d'épinard
Gouda
Mousse coco

Jeudi 8 avril
Salade verte
Tortillas
brocolis aux amandes
Morbier
Clafoutis

Vendredi 9 avril
Œufs dur mayonnaise
Moules à la crème
Aiguillette de poulet
Frites
Fromages blanc
Banane BIO



Lundi 12 avril
Céleri rémoulade
Roti de dinde au jus
Médaille de merlu
Ratatouille Niçoise
Délice de brebis
Crème dessert

Mardi 13 avril
Betteraves vinaigrette
Sauté de porc sauce tomate
Bouché végétarienne
Semoule
Yaourt à boire
Poire

Mercredi 14 avril
Pois chiche et maïs
Paupiette de veau
Pané de blé
Gratin de légumes
P'tit louis
Liégeois vanille

Menu végétarien
Jeudi 15 avril
Macédoine
mayonnaise
Crêpes champignons
Pomme de terre rissolé
Edam
Tarte pomme

Vendredi 16 avril
Salade de tomate BIO
Poisson frais
Steak haché
Haricots plat
Tomme noire
Kiwi

Lundi 19 avril
Chou rouge
Emincé de volaille
Cube de poisson
Purée
Délice de camembert
Flamby

Mardi 20 avril
Radis beurre
Steak haché
Pané fromager
Cordiale de légumes
Carré frais
Compote pomme pêche BIO

Menu végétarien
Mercredi 21 avril
Tartare de tomate
Tartiflette de légumes
Mimolette
Brownie

Jeudi 22 avril
Cervezas vinaigrette
Salade cœur de palmier
Nuggets poulet
Nuggets de blé
Pomme rosti
Emmental
Petit filou

Vendredi 23 avril
Salade Haricots verts BIO
Filet de colin
Filet de poulet
Julienne de légumes
Ficello
Gâteau d'anniversaire



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas et fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viandes

Sans poisson

