



# Menu des écoles

avril 2023



lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
<p><u>Potage poireaux</u></p> <p>Escalope de porc sauce brune (Steak haché de bœuf)</p> <p>Etuvée de petits pois</p> <p><b>Purée</b></p> <p>Banane Bio fairtrade </p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Gratin de macaroni aux lardinettes de dinde &amp; brocolis</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Potage céleri rave</u></p> <p>Navarin d'agneau aux petits légumes</p> <p>Frites</p> <p>Guimauve de Pâques au chocolat </p>	<p><u>Potage cerfeuil</u></p> <p>Filet de lieu MSC sauce hollandaise</p> <p><u>Carottes aux oignons</u></p> <p>Quinoa Bio</p> <p>Fruit</p>
lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
<p><u>Lundi de "Pâques": férié</u></p>	<p><u>Potage parmentier</u></p> <p>Lasagne bolognaise pur bœuf</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Potage champignons</u></p> <p>Carbonnade de porc (carbonnade de dinde)</p> <p>aux oignons &amp; navets</p> <p>Frites</p> <p>Crème vanille</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Filet de colin pané MSC sauce cocktail</p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p><b>Purée maison</b></p> <p>Fruit</p>
lundi 17 avril	mardi 18 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
<p><u>Potage oignons</u></p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Ratatouille niçoise (tomates, aubergines, courgettes, poivrons)</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p> Pennes crème de champignons &amp; jambon (volaille)</p> <p>Biscuit</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p> Saucisse (saucisse de veau)</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Frites</p> <p>Flan caramel</p>	<p><u>Potage carottes</u></p> <p>Filet de hoki MSC sauce beurre fines herbes</p> <p><u>Epinards crème</u></p> <p>Pommes grenailles</p> <p>Fruit</p>
lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Filet de poulet jus de volaille</p> <p>Haricots verts</p> <p><b>Pommes de terre boulangères</b></p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Potage tomates</p> <p>Pâtes sauce</p> <p>4 fromages</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Potage cerfeuil</u></p> <p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p>Salade/vinaigrette</p> <p>Frites</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Potage épinards</u></p> <p>Poisson meunière MSC</p> <p><b>Stoemp aux carottes</b></p> <p>Banane Bio Fairtrade </p>
<p>Produits circuit court/locaux "en gras italique"</p> <p>Bio = produit certifié</p> <p> Fairtrade</p>	<p> Viande de porc</p> <p><b>Menu végétarien</b></p>	<p>Poisson issu de la pêche durable</p> <p>Aliments issus d'une agriculture responsable &amp; raisonnée</p>	<p>Menus des enfants</p> <p><b>Menu de Pâques</b></p> <p>Légumes de saison</p>

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76 (API Restauration)