

## MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES AVRIL 2025



	Semaine du 31 MARS	Semaine du 21 AVRIL	Semaine du 28 AVRIL
<b>LUNDI</b> 	TABOULE Bio BŒUF SAUCE TANDOORI PUREE DE BROCOLIS* YAOURT AROMATISE Bio vanille FRUIT	FERIE	PEPINETTE MIMOLETTE NOIX VEAU MARENGO* PRINTANIERE DE LEGUMES ST MORET FRUIT
<b>MARDI</b>  <i>Menu végétarien</i>	BETTERAVES ROUGES Bio en dés OMELETTE Bio SAUCE FORESTIERE BLE ST MORET FRUIT	TARTINABLE TOMATE & BASILIC POISSON PANE GALETTE DE LEGUMES TOME NOIRE PUREE DE POMMES Bio	CAROTTES Bio RAPEES FILET COLIN ALASKA SAUCE CITRON* LENTILLONS Bio DE LA CHAMPAGNE EDAM COMPOTE POMME BISCUIT
<b>MERCREDI</b> 	BATAVIA HACHIS PARMENTIER* FROMAGE BLANC et sucre FRUIT	BETTERAVES ROUGES Bio vinaigrette EMINCES LANGUE BŒUF SAUCE TOMATE PUREE SIX DE SAVOIE FRUIT	HARICOTS VERTS HARICOTS BEURRE CARBONADE DE BŒUF FLAMANDE* MACARONIS CAMEMBERT FRUIT
<b>JEUDI</b> 	RADIS et beurre NAVARIN DE POULET SAUCE CANTADOU*	MACEDOINE MAYONNAISE PENNES AUX BROCOLIS & BOURSIN* <i>Menu végétarien</i> SUISSE FRUITE FRUIT	FERIE
<b> VENDREDI</b> 	BATAVIA COQUILLETES Bio AU THON* CANTAL AOP PUREE POMMES BANANES Bio	CONCOMBRE vinaigrette POISSON FRAIS SAUCE PETITS LEGUMES* HARICOTS VERTS CAMEMBERT PARIS BREST	<i>Menu végétarien</i> BATAVIA ŒUF A LA COQUE POTATOES FROMAGE BLANC et sucre



\* Plats élaborés par la cuisine centrale  
Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

- Viande origine France
- Label rouge origine France
- Origine Européenne
- Pêche durable
- Fermier, France
- Ardennes

