

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES AVRIL 2025



	Semaine du 31 MARS	Semaine du 21 AVRIL	Semaine du 28 AVRIL
LUNDI 	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
MARDI Menu végétarien	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
MERCREDI 	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
JEUDI 	RADIS et beurre NAVARIN DE POULET SAUCE CANTADOU*	MACEDOINE MAYONNAISE PENNES AUX BROCOLIS & BOURSIN* Menu végétarien SUISSE FRUITE FRUIT	FERIE
 VENDREDI 	BATAVIA COQUILLETES Bio AU THON* CANTAL AOP PUREE POMMES BANANES Bio	CONCOMBRE vinaigrette POISSON FRAIS SAUCE PETITS LEGUMES* HARICOTS VERTS CAMEMBERT PARIS BREST	Menu végétarien 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

