

Menus de la Restauration Scolaire

PLAN ALIMENTAIRE d'Avril 2023

Hors-d'œuvre	PLAT PROTIDIQUE FECULENTS ou LEGUMES	Laitage	Dessert
--------------	---	---------	---------

Semaine 1 : du 3 au 7 Avril

Lundi 3	Maïs et avocat à la crème	Escalope de volaille Carottes bio sautées à l'estragon	Yaourt bulgare	Fruit
Mardi 4	Betteraves en salade	Steack haché Pommes de terre rissollées	Fromage bio	Compote
Mercredi 5	Radis beurre	✓ Risoto aux légumes	Mousse au chocolat	Fruit
Jeudi 6	Œuf dur sauce tartare	Croissant au jambon/fromage Salade verte	Fromage	Glace
Vendredi 7	Taboulé oriental	Dos de poisson Poêlée de légumes	Fromage blanc bio	Fruit



Fête du Printemps
11 > 22 AVRIL 2023
divers lieux

Découvrez le programme et les Menus "Loco* des LOCAUX"

Semaine 3 : du 17 au 21 avril - Vacances de printemps

Lundi 17	Pizza	Emincé de bœuf Légumes printaniers	Fromage à la coupe	Fruit bio
Mardi 18	Haricots verts bio vinaigrette	Chair à saucisse à la tomate Riz	Petit suisse	Fruit
Mercredi 19	Betteraves	Tartiflette Mélange de salades	Tome	Fruit
Jeudi 20	Cake salé au fromage	✓ Nuggets de blé dur Ratatouille	Fromage	Fruit
Vendredi 21	Carottes râpées	Dos de poisson au citron vert Semoule bio	Fromage à la coupe	Cône glacé

Semaine 4 : du 24 au 28 avril - Vacances de printemps

Lundi 24	Radis beurre	Rôti de bœuf Pommes de terre sautées	Petit suisse	Madeleine
Mardi 25	Céleri rave	Brandade de poisson Salade verte	Fromage à la coupe	Fruit bio
Mercredi 26	Salade verte, dés de fromage et tomates cerises	Cuisse de poulet Flageolets	Fromage blanc et confiture	Fruit
Jeudi 27	Concombre à la crème	Sauté de porc Petits pois carottes	Fromage	Riz au lait
Vendredi 28	Tomate et mozzarella	✓ Pâtes aux légumes	Yaourt bio	Fruit

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement
Viandes d'origine Française

Menu végétarien

Produits biologiques