



MENU DU MOIS DE AVRIL 2025

Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Salade de riz + dés de Mimolette Thon, mais, œufs durs, tomates Cordon bleu Petits pois Banane	Betteraves mimosa CE2 Boulettes de bœuf VBF BBC Purée de PDT et carottes fraîches Maison Pomme Pain et fromage	Salade de coquillettes & crudités HVE Roulé au fromage Carottes BIO Yaourt brassé vanille BIO	Concombres en salade Dos de colin tomate & citron MSC Gratin de courgettes au riz Glace
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10
Haricots verts en salade Jambon SP : Jambon de dinde Gratin Dauphinois aux PDT fraîches Maison Fruit Roulé au Nutella	Salade verte + dés d'emmental Raviolis Bolognaise Lenda Fromage râpé Compote spéciale P.Vanille HVE Donuts	Salade PDT, Œufs, tomates, fromage, mayonnaise Cote de porc poêlée SP : Escalope de dinde Carottes à la crème BIO Fruit Pain et fromage	Pizza au fromage Maison Œufs durs Épinards béchamel gratiné BIO Banane Compote à boire & biscuit
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17
Coleslaw Pates à la Carbonara HVE SP : Dés de dinde sauce crème Fromage rapé Compote spéciale P.Pêche HVE Pain et fromage	Croisillon au fromage Sauté de dinde sauce curry Courgettes sautées Fruit Banane & biscuit	Pois chiche, concombre, fêta AOP Escalope Viennoise Haricots verts en persillade Mousse au chocolat Pain et fromage	Salade printanière Saucisse de Toulouse SP : Saucisses de volaille PDT fraîches au four Glace Lait chocolat + crêpe sucrée
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 22	Jeudi 23
 LUNDI DE PÂQUES	Salade verte & dés de chèvre Blanquette de veau Riz de Camargue IGP Dessert de printemps Chocolat de Pâques	Pâté de campagne cornichons SP : Pâté de volaille cornichons Tomates farcies bœuf / Porc Maison SP : Tomates farcies au bœuf Blé et fromage râpé Fruit Roulé au Nutella	Tomates mozzarella Pennés au Pesto Maison HVE Compote spéciale pomme poire allégée HVE
Lundi 28	Mardi 30	Mercredi 31	Vendredi 11
Salade verte au dés de Roquefort AOP Sauté de porc SP : Sauté de dinde Polenta gratinée Compote de pomme allégée HVE	Carottes râpées Hachis parmentier de bœuf à la PDT fraiche Maison Crème Dessert au chocolat	Quiche au fromage Saucisses de Strasbourg SP : Saucisses de volaille Ratatouille Fruit Gateau au yaourt	Poisson façon fish and chips MSC Sauce fromage blanc Riz pilaf & tomate Provençale Fruit Pain au lait & barre de chocolat
Vendredi 18	Vendredi 24	CE2 : Certification Environnementale niveau 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VBF BBC : Viande de Bœuf Française Bleu blanc Cœur VF : Volaille Française VPF : Viande de Porc Français MAISON : Plat réalisé sur place dans la cuisine à partir de produits bruts BIO : Agriculture Biologique MSC : Marine Stewardship Council (label pour les poissons) AOP : Appellation d'Origine Contrôlée	
Mascarade de crudités Nuggets de poisson quartier de citron Pates en sauce tomate HVE Yaourt Gaufre au Nutella	Taboulé Maison Duo de poisson sauce Normande MSC Haricots verts en persillade Fromage frais aux fruits		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements. Merci de votre compréhension