

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 1 avril au 14 avril


Lundi 1 avril

*Férié*  
*Lundi de Pâques*





Mardi 2 avril

Betterave emmental  
Sauté porc normand lentilles  
Crème de fromage  
Fruit de saison



Mercredi 3 avril

Tomate fêta  
Fricadelle de bœuf—Petits pois  
Suisses\*





Jeudi 4 avril

Taboulé de poulet  
Nuggets de poisson - Brocolis  
Fromage blanc vanille biscuit\*


Vendredi 5 avril

Céleri rémoulade  
Veau marenge pomme vapeur  
Crème de fromage  
Fruit de saison





Lundi 8 avril

P-de-terre haricot rouge maïs  
tomate  
Emincé de dinde  
provençale jeunes carottes  
Liégeois au chocolat




Mardi 9 avril

Carotte râpée à l'orange  
Parmentier végétarien salade  
Crème à la vanille


Mercredi 10 avril

Riz thon maïs  
Poisson chou romanesco  
Pâtisserie




Jeudi 11 avril

Mortadelle au beurre  
Steak haché—Frites  
Camembert\*  
Fruit de saison\*



Vendredi 12 avril

Haricot vert et tomate  
Jambon fumé\* moquette  
Mimolette  
Salade de fruits



*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés  
(en fonction des arrivages, de problème  
d'approvisionnement, ou autre imprévu).*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

\*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 15 avril au 30 avril 2024

*Lundi 15 avril*

Concombres à la grecque  
Paupiette de veau blé à la tomate  
Emmental  
Fruit de saison

*Mardi 16 avril*

Salade de lentilles lardons  
Poisson pané  
Printanière de légumes  
Fromage frais  
Fruit de saison



*Mercredi 17 avril*

Chou fleur vinaigrette  
Tortilla p-de-terre salade  
Yaourt



*Jeudi 18 avril*

Courgette râpées  
Chili con carné riz  
Gouda  
Fruit de saison



*Vendredi 19 avril*

Œuf mayonnaise  
Chipolatas flageolets  
Crème vanille



## VACANCES DE PRINTEMPS

*Lundi 22 avril*

Quiche  
Poisson—Carottes façon vichy  
Fromage blanc\*



*Mardi 23 avril*

Céleri rémoulade\*  
Sot l'y laisse au curry semoule  
Edam  
Fruit de saison



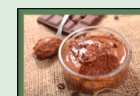
*Mercredi 24 avril*

Betterave râpée  
Escalope de dinde coquillettes  
Fromage de Chèvre  
Compote



*Jeudi 25 avril*

Blé aux légumes  
Nuggets de blé  
Courgette poêlée  
Mousse au chocolat



*Vendredi 26 avril*

Salade niçoise  
Poulet ratatouille  
Yaourt aromatisé



*Lundi 29 avril*

Salade strasbourgeoise  
Boule au bœuf—Haricot vert  
Camembert\*  
Compote

*Mardi 30 avril*

Pâté de campagne  
Parmentier de poisson salade\*  
Flan nappé au caramel

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés  
(en fonction des arrivages, de problème  
d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

\*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison