



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menu

Période du 21 avril au 16 mai 2025



▲ Menus sous réserve de modifications pour raison d'approvisionnement ou technique. ▲

Lundi 21 avril 2025	Mardi 22 avril 2025	Mercredi 23 avril 2025	Jeudi 24 avril 2025	Vendredi 25 avril 2025
<b>FERIE</b>	<p>Salade grecque</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Nuggets</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hâchi parmentier</p> <p>Glace</p>	<p>Tartine de chèvre</p> <p>Tagliatelle fraiche thon / tomates séchées</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt fermier</p>
Lundi 28 avril 2025	Mardi 29 avril 2025	Mercredi 30 avril 2025	Jeudi 1 mai 2025	Vendredi 2 mai 2025
<p>Pastèque</p> <p>Poisson sauce oseille</p> <p>Riz</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Pomme de terre rissolées</p> <p>Fruits</p>	<p>Bettrave</p> <p>Chipolatas</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits</p>	<b>FERIE</b>	<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette reblochon</p> <p>Beignet de pomme</p>
Lundi 5 mai 2025	Mardi 6 mai 2025	Mercredi 7 mai 2025	Jeudi 8 mai 2025	Vendredi 9 mai 2025
<p>Salade de concombre</p> <p>Sauté de porc romarin</p> <p>Boulgour</p> <p>yaourt aromatisé</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Rosbeef</p> <p>Frites</p> <p>Brownies</p>	<p>Tartine d'avocat</p> <p>Rôti de dindonneau</p> <p>Haricot vert</p> <p>crème pistache</p>	<b>FERIE</b>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Flan</p>
Lundi 12 mai 2025	Mardi 13 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025	Jeudi 15 mai 2025	Vendredi 16 mai 2025
<p>Charcuterie</p> <p>Emincé de poulet basquaise</p> <p>Riz</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Purée butternut</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Tortellini épinard</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Compote</p> <p>Gâteau</p>	<p>Salade rustique</p> <p>Gratin de pâtes à la sauce tomate</p> <p>Fromage blanc avec fraises</p>

# Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



100 % de la viande proposée est d'origine France.

Les groupes d'aliments :

Fruits et Légumes (cuisinés)    Fruits et Légumes (crudités)  
 Produits Laitiers    Féculents  
 Protéines Animales / Végétales    Produits Sucrés  
 Préparation culinaire avec mélange de produits divers