


# RESTAURATION SCOLAIRE MENU AVRIL

| LUNDI 01/04  | MARDI 02/04  | MERCREDI 03/04  | JEUDI 04/04   | VENDREDI 05/04  |
|--|--|---|---|---|
|   | Betteraves<br>Gigot d'agneau<br>Pâtes au gruyère<br>Choux à la vanille | <b>PIQUE NIQUE</b>  | Œufs mayonnaise<br>Escalope viennoise<br>Julienne de légumes<br>Tarte aux framboise | Brocolis en salade<br>Brandade<br>Yaourt                                  |
| LUNDI 22/04  | MARDI 23/04  | MERCREDI 24/04  | JEUDI 25/04   | VENDREDI 26/04  |
| <b>FÉRIÉ</b>   | Tomate sauce basilic<br>Sauté de veau<br>Semoule<br>Dessert surprise   | Carottes râpées<br>Chipolatas<br>Flageolets<br>Yaourt vanille | Saucissons/olives<br>Poulet<br>Choux-fleurs/ Pomme de terre<br>Fromage<br>Fruit     | Salade verte gruyère<br>Nuggets de poisson<br>Carottes sautées<br>Glace   |
| LUNDI 29/04  | MARDI 30/04  | MERCREDI 01/05  | JEUDI 02/05   | VENDREDI 03/05  |
| Brocolis vinaigrette<br>Rôti de dinde sauce moutarde<br>Lentilles<br>Crème vanille | Endives croûtons<br>Boules de bœuf en sauce<br>Pâtes<br>Yaourt         | <b>FÉRIÉ</b>  | Tomates au chèvre<br>Saucisses knack<br>Purée<br>Fruit                              | Salade de riz<br>Filet meunière<br>Épinards sautés<br>Mousse à la vanille |

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Ces menus sont susceptibles de contenir certains allergènes : Céréales contenant du [gluten](#): Crustacés. Oeufs: Poisson: [Arachide](#): Lait et protéine de lait : [Soja](#) : Fruits à coque : Céleri : Moutarde : Graines de sésames : le lupin et les mollusques

Produits issus de l'agriculture biologique

