

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU 11 AVRIL AU 22 AVRIL 2022

SEMAINE DU 11 AVRIL AU 15 AVRIL				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Dos de cabillaud citronné</p> <p>Lentilles  </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Salade verte emmental et feta</p> <p>Poulet rôti</p>  <p>Pâtes  </p> <p>Fruit</p>	<p>Pizza</p>  <p>Steak haché en sauce</p> <p>Petits Pois </p> <p>Riz au lait  </p>	<p>Pac man de saumon fumé</p> <p>Lamelles de kebab Rusti et ses billes de carottes</p> <p>Nid gourmand</p>	<p>Duo de saucisson</p> <p>Sauté de veau  </p> <p>Riz basmati à l'indienne </p> <p>Compote</p>
SEMAINE DU 18 AVRIL AU 22 AVRIL				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>FERIE</b></p> 	<p>Pâté de volaille </p> <p>Pavé de saumon en sauce</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Semoule au lait</p>	<p><b>PIQUE-NIQUE</b></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots vers persillés</p> <p>Moelleux de chocolat et sa crème anglaise</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Poisson pané citronné</p> <p>Épinards au beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>

**PRODUITS LOCAUX**



**PRODUITS BIO**



**FAIT MAISON**



**MENU VEGETARIEN**

**VEGETARIEN**

*Les menus sont actuellement modifiés suite aux nouvelles mesures sanitaires en vigueur.*

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU 25 AVRIL AU 29 AVRIL 2022

SEMAINE DU 25 AVRIL AU 29 AVRIL				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri rémoulade Escalope de volaille à la crème Pomme Smiley</p>  <p>Yaourt sucré et son biscuit</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Haché de veau en sauce</p> <p>Haricots blancs à la graisse d'oie</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte et mimolette</p> <p>Saucisse de Toulouse Gnocchis et brocolis</p> <p>Liégeois chocolat</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Dos de cabillaud en sauce</p> <p>Boulgour </p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de mâche feta et croûtons</p> <p>Boules de bœuf à l'espagnole </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Donuts</p>

## PRODUITS LOCAUX



## PRODUITS BIO



## FAIT MAISON



## MENU VEGETARIEN

VEGETARIEN

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les nouvelles mesures sanitaires en vigueur.*

# MENUS DES REPAS A DOMICILE DU 11 AVRIL AU 23 AVRIL 2022

SEMAINE DU 11 AVRIL AU 16 AVRIL					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Dos de cabillaud citronné</p> <p>Lentilles  </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Salade verte emmental et feta</p> <p>Poulet rôti</p>  <p>Pâtes  </p> <p>Fruit</p>	<p>Pizza</p>  <p>Steak haché en sauce</p> <p>Petits Pois </p> <p>Riz au lait  </p>	<p>Pac man de saumon fumé</p> <p>Lamelles de kebab Rusti et ses billes de carottes</p> <p>Nid gourmand</p>	<p>Duo de saucisson</p> <p>Sauté de veau </p> <p>Riz basmati à l'indienne </p> <p>Compote</p>	<p>Coquille Bretonne</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chavroux</p> <p>Fruit</p>
SEMAINE DU 18 AVRIL AU 23 AVRIL					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p><b>FERIE</b></p> 	<p>Pâté de volaille </p> <p>Pavé de saumon en sauce</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Feuilleté de fromage</p> <p>Boudin noir</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots vers persillés</p> <p>Moelleux de chocolat et sa crème anglaise</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Poisson pané citronné</p> <p>Épinards au beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Escalope de porc au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote</p>

**PRODUITS LOCAUX**



**PRODUITS BIO**



**FAIT MAISON**



**MENU VEGETARIEN**

VEGETARIEN

*Les menus sont actuellement modifiés suite aux nouvelles mesures sanitaires en vigueur.*

# MENUS MENUS DES REPAS A DOMICILE DU 25 AVRIL AU 30 AVRIL 2022

SEMAINE 25 AVRIL AU 30 AVRIL					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Escalope de volaille à la crème Pomme Smiley</p>  <p>Yaourt sucré et son biscuit</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Haché de veau en sauce</p> <p>Haricots blancs à la graisse d'oie</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte et mimolette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Gnocchis et brocolis</p> <p>Liégeois chocolat</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Dos de cabillaud en sauce</p> <p>Boulgour </p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de mâche feta et croûtons</p> <p>Boules de bœuf à l'espagnole </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Donuts</p>	<p>Haricots vers à la vinaigrette</p> <p>Volaille panée</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>

## PRODUITS LOCAUX



## PRODUITS BIO



## FAIT MAISON



## MENU VEGETARIEN

VEGETARIEN

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les nouvelles mesures sanitaires en vigueur.*