


Menus du 22 Avril au 17 Mai 2024

	Sem du 22 au 26 Avril	Sem du 29 Avril au 03 Mai	Sem du 06 au 10 Mai	Sem du 13 au 17 Mai	
Lundi	Bruschetta de chèvre Sauté de porc Purée de patate douce maison 🍷 Fruits de saison bio 🌿	Tomate bio vinaigrette 🌿 Jambon blanc Gratin de brocoli et choux fleurs bio 🌿 Fromage Fruits de saison bio 🌿	Betteraves bio vinaigrette 🌿 Chipolata Lentille Fruits de saison bio 🌿	Salade de pomme de terre et thon Steak de veau Haricot vert bio 🌿 Fruits de saison bio 🌿	
Mardi	Betterave vinaigrette bio 🌿 Galette au fromage Salade verte Yaourt bio 🌿	Courgette au fromage blanc Pilon de poulet sauce tomate Frite Gâteau au chocolat maison 🍷	Carotte bio râpée 🌿 Sauté de poulet Riz pilaf Yaourt fermier	Mortadelle Bœuf bourguignon Coquille bio 🌿 Compote de pomme bio 🌿	
Mercredi	Salade de boulgour bio 🌿 Sauté de poulet Brocoli bio 🌿 Compote de pomme bio 🌿	Férial	Férial	Carotte râpée bio 🌿 Jambon blanc Frite maison Cake marbré maison 🍷	Menu à thème du mois
Jeudi	Mâche au noix et croûton Steak haché de bœuf au jus Coquille bio 🌿 Mille-feuille	Wrap de crudité Tarte au fromage Laitue Fromage blanc fermier bio 🌿	Férial	Tartine de radis et beurre Dahl de lentille Purée de pomme de terre Fruits de saison bio 🌿	
Vendredi	Saucisson à l'ail Filet de colin au beurre persillé Duo de haricot vert et beurre Fruits de saison bio 🌿	Toast de houmous Coquille bio de saumon 🌿 Fromage Fruits de saison bio 🌿	Férial	Tomate bio mozzarella basilic 🌿 Poisson pané au citron Riz pilaf tomate Glace fermière bio 🌿	
					 « Plat fait maison »  AB « Aliments bio »  « Bleu Blanc Cœur »  « Produits locaux »

La provenance des viandes servis au restaurant scolaire : Bœuf et veau français ou  local 🌿, le porc  breton, la volaille  française ou locale 🌿 et l'agneau selon provenance,
 (La restauration scolaire se réserve la possibilité de changer ses menus en cas de difficultés d'approvisionnement)