

Restauration scolaire – menu Avril 2023

<p>Lundi 03/04 Lentilles en salade Emincé poulet au curry Haricots verts Tommette / Coulommiers Maternels Pomme</p>	<p>Mardi 04/04 Radis Gratin de pâtes aux petits légumes Yaourt aromatisé fraise Poire</p>	<p>Mercredi 05/04 Tarte thon Maison Hauts de cuisse de poulet basquaise Petits pois Comté Banane</p>	<p>Jeudi 06/04 Carottes râpées Poisson beurre persillé Purée de pommes de terre Emmental Liégeois vanille</p>	<p>Vendredi 07/04 Taboulé Steak haché sauce tomate Choux fleurs Fromage blanc Poisson d'avril chocolat</p>
<p>Lundi 10/04 FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 11/04 Salade verte Lasagnes bolognaise Petit suisse Pomme</p>	<p>Mercredi 12/04 Betteraves rouges Riz de Camargue façon cantonnais Chambrille Compote p-poire</p>	<p>Jeudi 13/04 Salade de blé océane Merguez Purée de carottes Saint Morêt</p>	<p>Vendredi 14/04 Tarte provençale « maison » Sauté de Poisson Choux fleurs Emmental Mousse chocolat</p>
<p>Lundi 17/04 Radis Paëlla de poulet BBC Cantal / Petit Louis Maternel Compote p-passion</p>	<p>Mardi 18/04 Friand fromage Filet de poisson au four Epinards à la crème Tomme blanche Banane</p>	<p>Mercredi 19/04 Concombres - thon Rôti de porc Pâtes fusilli complet Rouy Pomme</p>	<p>Jeudi 20/04 Carottes râpées Gratin de pommes de terre au Reblochon Fromage blanc Poire</p>	<p>Vendredi 21/04 Lentilles BIO vinaigrette Rosbif de Bourgogne Haricots verts Brie Crêpe sucrée</p>
<p>Lundi 24/04 Salade verte Hachis Parmentier petit suisse aromatisé Compote pêche</p>	<p>Mardi 25/04 Salade de maïs / Œuf Sauté de porc fermier local Carottes Saint Nectaire Pomme</p>	<p>Mercredi 26/04 Choux fleurs / thon Blanc de poulet Pâtes torti tricolores Camembert Flan nappé caramel</p>	<p>Jeudi 27/04 Taboulé Blanquette de poisson Haricots verts Yaourt nature sucré Kiwi</p>	<p>Vendredi 28/04 Rémoulade de Carottes / Céleri Haricots rouges façon chili Riz de Camargue pilaf Comté Fraises</p>