

Avril 2025

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

S
C
O
L
A
I
R
E

V
I
L
L
A
G
E

lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
 Celeri remoulade  Pâtes à la Bolognaise    Laitage	 Betterave vinaigrette  Filet de poisson à la crème  Blé au beurre    Laitage	 Oeuf dur mayonnaise  Poulet rôti  Petits pois    Laitage	 Salade de riz niçois  Nuggets de blé croustillants  Epinards hachés à la crème    Laitage	 Salade de pomme de terre  Boeuf bourguignon  Carottes persillées    Laitage
lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
 Salade de lentilles  Boulettes de boeuf sauce tomate  Chou fleur au beurre    Laitage	  Salade de pâtes   Omelette  Ratatouille    Laitage	 Carottes râpées  Rôti de porc au jus Purée de pomme de terre    Laitage	 Macédoine de légumes mayonnaise  Dos de colin à la niçoise  Riz pilaf    Laitage	  Salade verte croûtons Fricassée de dinde à la crème  Boulgour au beurre    Laitage
lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
Férial	 Taboulé  Cordon bleu Petit pois carottes    Laitage	Salade coleslaw   Steak haché  Gratin de pomme de terre    Laitage	 Salade verte   Raviolis aux épinards et à la crème    Laitage	 Celeri remoulade  Filet de poisson à l'huile d'olive  Haricots verts persillés    Laitage
lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
Macédoine de légumes mayonnaise  Rôti de dinde  Gratin de courgette    Laitage	Coupure de courant générale (Pas école)	 Salade de pomme de terre  Filet de hoki pané  Chou fleur au beurre    Laitage	Férial	 Salade de haricots verts   Omelette  Ratatouille    Laitage

En fin de repas, les enfants ont le choix (fromage ou laitage bio local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop, crème dessert ou pâtisserie) selon proposition du jour.

Attention, en fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre événement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus.

Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.



Repas végétarien



Produit issu de l'agriculture Bio



Produit d'origine française



Produit Local



HVE (Haute Valeur Environnementale)



Pêche durable



Label rouge