

MENU DE MON RESTAURANT DU 01 AU 17 AVRIL 2025

MARDI 01

Salade exotique
Steak sauce champignon
Purée de Pomme de terre

Pomme

Goûter
Biscuits
salés

JEUDI 03

Salade de courgette rapée
Bolognaise de légumes
Spaghetti
Yaourt sucré



Goûter
Yop

VENDREDI 04

Salade de concombre
Fricassée de poulet (frais)
Purée de patate douce

Orange

Goûter
Biscuits sucrés

LUNDI 07

Salade mexicaine
Burger de légumes
Petit pois carottes
Emmental
Kiwi



Goûter
Biscuits sucrés

MARDI 08

Salade de haricot vert
Ragoût de boeuf créole
Coquillettes
Banane dessert

Goûter
Yaourts

JEUDI 10

Salade de christophine
Poulet fumé au four
Lentilles vertes consommées
Crème dessert
Pomme

Goûter
Biscuits salés

VENDREDI 11

Carotte râpée
Colombo de légumes
Riz blanc
Yaourt aromatisé



Goûter
Pain/confiture

LUNDI 14

Salade betterave
Poissonnette panée
Pois vert cassé
Fromage portion fondu
Raisin

Goûter
Biscuits sucrés

MARDI 15

Choux râpée-dés de fromage
Soupe à congo
Fromage portion a pâte cuite
Gâteau semoule

Goûter
Pain/fromage

Jeudi 17

Salade de tomates
Steak de soja
Printanière de légumes
Tarte aux pommes



Goûter
Yaout

Goûter

NB : Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problèmes d'approvisionnement.

Liste des 14 allergènes : gluten, poisson, crustacé, œuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

Les menus végétariens sont signalés par le symbole suivant :



Le goûter est réservé uniquement aux enfants inscrits en garderie périscolaire.

MENU DU MERCREDI
DU 02, 09 et 16 Avril 2025

Mercredi 02

Pâté
Riz au poulet
Crème dessert
Compote

Mercredi 09

Taboulé
Cordon bleu
Gratin de légumes
Clémentine

Mercredi 16

Friand aux légumes
Couscous d'agneau
Semoule
Compote
Mimolette

NB : Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problèmes d'approvisionnement.

Liste des 14 allergènes : gluten, poisson, crustacé, œuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.