

# Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 15 au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte <u>Vinaigrette moutarde</u> Pomelos Dosette de sucre	Macédoine  Salade de haricots beurre à l'échalote <u>Vinaigrette moutarde</u>	Concombres tzatziki  Salade de tomates et vinaigrette à la ciboulette	Emincé d'endives  Chou chinois vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce tomate et origan  Cube de colin	Tajine végétarien	Merlu sauce au citron	<i>Filet de dinde jus corsé</i> <i>Filet de Hoki</i>	<b>Pique nique</b>
Sa garniture	Carottes rondelle au persil	Tajine de légumes pois chiches et pomme de terre	Courgettes	Macaroni	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Coulommiers	Edam	Yaourt nature	
Desserts au choix	Semoule au lait	Fruit frais au choix	Brownies	Purée de pommes à la cannelle	

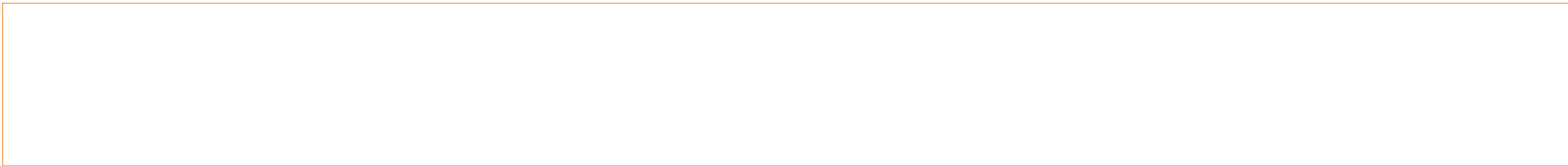
Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

**Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.**

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



# Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 22 au 26 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte  Mâche	Courgettes râpées  Salade de tomates  <u>Vinaigrette moutarde</u>	Coleslaw  Carottes violette râpées  <u>Vinaigrette moutarde</u>	Saucisson sec Cornichon  Rillettes d'haricots blancs	
Plat protidique	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Sauté de porc aux petits oignons  <i>Filet de colin</i>	Rôti bœuf VBF au jus  Emincé de saumon	Médailon merlu à la tomate et au basilic	<i>Pique nique</i>
Sa garniture		Blette aux oignons	Purée de patate douce	Riz	
Produits laitiers au choix	Cantal AOP	Brie	Fromage blanc	Yaourt nature	
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake au chocolat	Purée de fruits	Fruit frais au choix	

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

**Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.**

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

# Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 29 au 30 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges <u>Vinaigrette moutarde</u>  Chou fleur en salade Sauce ravigote	Salade iceberg <u>Vinaigrette moutarde</u> Pomelos Dosette de sucre			
Plat protidique	Riz curry pois chiche épinards et graine de courge BIO 	Nugget's de poulet  crispidor			
Sa garniture		Purée cèleri rave			
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Gouda			
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake au chocolat			

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy. Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine. Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers. **Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.**

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

