



















Restauration scolaire



Semaine du Lundi 07 avril 2025 au vendredi 11 avril 2025

S15	DEJEUNER
Lundi 07-04-2025	<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>SAUTE DE POULET AUX POIVRONS </p> <p>SANS VIANDE / OMELETTE</p> <p>POMME DE TERRE PERSILLEE</p> <p>COMTE AOP </p> <p>MILLE FEUILLE </p>
Mardi 08-04-2025	<p>SALADE JULIENNE </p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE CREME</p> <p>SANS VIANDE / POISSON PANE </p> <p>GRATIN DE POIREAUX</p> <p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP </p>
 <p>Jeudi 10-04-2025</p>	<p>SALADE ICEBERG </p> <p>TARTE CHEVRE TOMATE ET BASILIC</p> <p>CAROTTES SAUTEES FRAICHES </p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p>BANANE  </p>
Vendredi 11-04-2025	<p>VELOUTE PRINTANIER AU LAIT BIO  </p> <p>FILET DE POISSON SCE NORMANDE </p> <p>EPINARDS BRANCHES</p> <p>FROMAGE BLANC FAISSELLE BIO </p> <p>COMPOTE DE POMME BIO </p>



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.