

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 10 Avril au Vendredi 14 Avril 2023

Semaine 15

Lundi



Mardi

Repas biologique

Mercredi


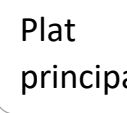

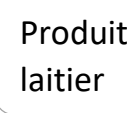



Jeudi

Repas bio végétarien



Vendredi
Repas de Pâques

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert



Salade napolitane bio

Emincé de poulet bio sauce forestière

Haricots beurre bio

Gouda bio

Mousse au chocolat bio

Macédoine mayonnaise

Filet de poulet basquaise

Blé

Mimolette

Fruit

Betteraves bio vinaigrette

Raviolis bio farcis aux épinards

Brie bio

Fruit bio









Salade iceberg

Parmentier de Pâques

Fromage blanc sucré

Gâteau au chocolat et chocolat de Pâques

Les groupes d'aliments

-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Hoki sauce aux champignons
Mercredi : Colin basquaise
Vendredi : Brandade de poisson

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique 
Produit de saison 
Produit local 

« Jean-Jacques, le lapin de Pâques » fait la fête :

Tu vas bientôt partir à la chasse aux œufs de Pâques !
A l'origine, Pâques était une fête où l'on célébrait le printemps et le retour de la lumière après les longs mois d'hiver. Les enfants décoraient des œufs de poule qui étaient ensuite cachés dans les jardins. Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises en sucre ou en chocolat.
Vendredi, on fête Pâques avec un repas spécial concocté par le chef.
Miam !



Choix de la semaine

Entrée : Céleri vinaigrette
Légume : Brocolis sautés



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif