



MENUS ECOLES AVRIL 2025



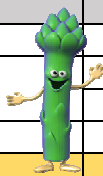
GOÛTERS

MARDI 1er AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
Carottes rapées	Radis beurre	Salade piémontaise
Pâtes façon carbonara végétarienne	Steak haché	Poulet basquaise
Brie - Fruits	Gratin dauphinois	Riz
Yaourt - Biscuit - Fruit	Ile flottante	Compote
	Céréales - Lait - Fruit	Barre de chocolat - Madeleines - Fruit



GOÛTERS

LUNDI 7 AVRIL	MARDI 8 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
Betteraves	Asperges	Soupe de légumes	Salade verte et dés d'emmental
Saucisses	Lasagnes à la viande	Tajine aux légumes	Moules
Lentilles		Semoule	Frites
Livarot - Fruits	Tiramisu	Yaourt	Fruits
Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Glace - Biscuit - Fruit	Fête des anniversaires	Quatre-quarts-compote -Fruit



GOÛTERS

LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
Avocat vinaigrette	Carottes rapées	Salade de Riz	Salade de perles au concombre
Rôti de bœuf	Omelette aux fromages	Escalope de porc	Dos de cabillaud
Torsades gratinées	Pommes de terre sautées	Jardinière de légumes de saison	Brocolis
Fruits	Dessert de Printemps	Fromage blanc	Fromage - Glace
Salade de fruits - Biscuit - Fruit	Pain-Confiture - Fruit	Chasse aux œufs	Chocolatine - Fruit

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

