



# MENUS ECOLES AVRIL 2025



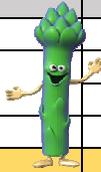
## GOÛTERS

MARDI 1er AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
<b>Carottes rapées</b>	<b>Radis</b> beurre	<b>Salade</b> piémontaise
Pâtes façon carbonara végétarienne	<b>Steak haché</b>	<b>Poulet</b> basquaise
Brie - <b>Fruits</b>	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	<b>Asperges</b>	<b>Soupe de légumes</b>	<b>Salade verte</b> et dés d'emmental
Saucisses	<b>Lasagnes à la viande</b>	<b>Tajine aux légumes</b>	Moules
<b>Lentilles</b>		<b>Semoule</b>	Frites
Livarot - <b>Fruits</b>	Tiramisu	<b>Yaourt</b>	<b>Fruits</b>
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
<b>Avocat vinaigrette</b>	<b>Carottes rapées</b>	Salade de Riz	Salade de perles au <b>concombre</b>
<b>Rôti de bœuf</b>	Omelette aux fromages	Escalope de porc	Dos de cabillaud
<b>Torsades gratinées</b>	Pommes de terre sautées	<b>Jardinière de légumes de saison</b>	Brocolis
<b>Fruits</b>	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

