

## AU MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES MOIS D'AVRIL 2024

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.  
L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans  
la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la  
production et des livraisons.



### Légende :

**Local**

**Viande, poisson, œuf**

**Céréales et féculents**

**Fruits et légumes**

**Produits laitiers**

Les plats confectionnés « maison » sont signalés  
Par un astérisque \*




### Lundi 22

Tarte salée  
Veau Bio au chorizo\* et tomate  
Riz Bio\*/ Fromage BIO  
Fruit Bio

### Mardi 23 Repas végétarien

Chou fleur vinaigrette\***BIO**  
Bolognaise végétarienne\*  
Pâtes **BIO**  
Yaourt aux fruits **BIO**

### Mercredi 24

Salade de radis rose Bio\*  
Poulet rôti de Licques   
Dauphinois de courgette\***BIO**  
Gâteau

### Jeudi 25

Asperges sauce Mousseline  
Rôti de porc Bio\*/Petits pois  
Pomme boulangère **BIO**  
Emmental **BIO**  
Compote Bio

### Vendredi 26

Salade du Jardinier **BIO\***  
Fish and Chips  
Pomme de terre **BIO\***  
Fromage **BIO**

### Lundi 29

Velouté de légumes **BIO**  
Brochette de poulet Médina  
Semoule **BIO**/Ratatouille **BIO**  
Yaourt fermier local **BIO**

### Mardi 30

Salade aux dès de fromage Bio  
Hot Dog  
Frites **BIO**  
Yaourt Bio

### Mercredi 01

### *Férié*

### Jeudi 02

Taboulé de boulgour \*Bio  
Noisette de bœuf **BIO** à la  
napolitaine\*  
Emmental râpé  
Fruit Bio

### Vendredi 03

Potage aux poireaux Bio\*  
Waterzoi de Poisson  
Riz **BIO\***  
Glace

