

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE AVRIL / MAI 2024

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi 22 Avril au Vendredi 26 Avril	Feuilleté du barry Cuisse de poulet rôti aux épices Purée de patate douce Fruit de saison bio	Betterave bio à l'échalote Sauté de veau façon marengo Riz de Camargue bio Chanteneige		Rillettes pur porc cornichon Cabillaud et épinard béchamel (plat complet) Pâtisserie	Radis beurre Crispidor au fromage Petits pois et pdt Compote sans sucre ajouté
Lundi 29 Avril au Vendredi 03 Mai	Salade verte bio Hachis parmentier de bœuf (plat complet) Yaourt nature sucré	Oeuf dur mayonnaise Jambon blanc Brocolis à la béchamel Fruit de saison bio	FERIE	Chou chinois tomate cerise et soja Crêpe au fromage Poêlée ratatouille et pdt Pâtisserie	Concombre vinaigrette Blanquette de lotte Semoule bio Petit nova aux fruits
Lundi 06 Mai au Vendredi 10 Mai	Asperges sur lit de salade verte Saucisse de Toulouse Purée de patate douce Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Cordon bleu de dinde Flageolets Fromage à la coupe	FERIE	FERIE	
Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai	Quiche Lorraine Emincé de porc façon grand-mère Chou romanesco Fruit de saison bio	Salade verte bio Brochette de poisson pané Pdt vapeur persillées Crème dessert		Salade coleslaw bio Emincé de bœuf stroganoff Céréales gourmandes bio Compote sans sucre ajouté	MENU ARIEGEOIS Salade verte Saucisse de Toulouse Haricots blancs Emmental

Les menus sont sous réserve d'approvisionnement