

# Menu Avril

En avril, ne te découvre pas d'un fil.

Scolaire



**ANIMATION**  
**Pâques**

**Lundi 29 mars**  
Champignon à la crème  
Roti de bœuf béarnaise  
*Pané de blé*  
Pomme de terre vapeur  
Camembert portion  
Donut's

**Menu végétarien**  
**Mardi 30 mars**  
Coeur de palmier et artichaud  
Ravioli de légumes  
Petitsuisse Compote pomme

**Mercredi 31 mars**  
Taboulé  
Filet de poulet  
*Omelette*  
Flan de légumes  
Chanteneige  
Orange

**Jeudi 1er avril**  
Terrine printanière  
Sauté de lapin  
*Quenelle nature*  
Pâte de Pâques  
Babybel BIO  
Poisson d'avril

**Vendredi 2 avril**  
Salade de lentilles  
Filet de poisson  
*Steak de soja*  
Haricot beurre  
Samos  
Pêche belle hélène

**Lundi 5 avril (Férié)**  
Terrine de saint jacques  
Gigot D'agneau  
*Croq fromage*  
Flageolet  
Camembert  
Nid d'abeille

**Mardi 6 avril**  
Betteraves  
Hachis parmentier  
*Brandades*  
  
Vache qui rit  
Compote caramel

**Mercredi 7 avril**  
Perles de légumes  
Jambon blanc au jus  
*Crêpe fromage*  
Soufflé d'épinard  
Gouda  
Mousse coco

**Jeudi 8 avril**  
Salade verte  
Tortillas  
brocolis aux amandes  
Morbier  
Clafoutis

**Vendredi 9 avril**  
Œufs dur mayonnaise  
Moules à la crème  
*Aiguillette de poulet*  
Frites  
Fromages blanc  
Banane BIO



**Lundi 12 avril**  
Céleri rémoulade  
Roti de dinde au jus  
*Médaille de merlu*  
Ratatouille Niçoise  
Déllice de brebis  
Crème dessert

**Mardi 13 avril**  
Betteraves vinaigrette  
Sauté de porc sauce tomate  
*Bouché végétarienne*  
Semoule  
Yaourt à boire  
Poire

**Mercredi 14 avril**  
Pois chiche et maïs  
Paupiette de veau  
*Pané de blé*  
Gratin de légumes  
P'tit louis  
Liégeois vanille

**Menu végétarien**  
**Jeudi 15 avril**  
Macédoine  
mayonnaise  
Crêpes champignons  
Pomme de terre rissolé  
Edam  
Tarte pomme

**Vendredi 16 avril**  
Salade de tomate BIO  
Poisson frais  
*Steak haché*  
Haricots plat  
Tomme noire  
Kiwi

**Lundi 19 avril**  
Chou rouge  
Emincé de volaille  
*Cube de poisson*  
Purée  
Déllice de camembert  
Flamby

**Mardi 20 avril**  
Radis beurre  
Steak haché  
*Pané fromager*  
Cordiale de légumes  
Carré frais  
Compote pomme pêche BIO

**Menu végétarien**  
**Mercredi 21 avril**  
Tartare de tomate  
Tartiflette de légumes  
Mimolette  
Brownie

**Jeudi 22 avril**  
Cervezas vinaigrette  
*Salade cœur de palmier*  
Nuggets poulet  
Nuggets de blé  
Pomme rosti  
Emmental  
Petit filou

**Vendredi 23 avril**  
Salade Haricots verts BIO  
Filet de colin  
*Filet de poulet*  
Julienne de légumes  
Ficello  
Gâteau d'anniversaire



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas et fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viandes

Sans poisson

