

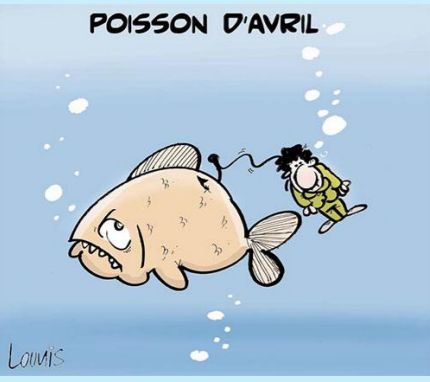























Menus du Mois de Avril 2024

Menu des CM2 : mardi 9 avril

L'info du mois prochain : "Un P'tit PIQUE NIQUE dans la cour ?"



<p>Lundi 01-avr-24</p> <p>POISSON D'AVRIL</p> 	<p>Mardi 02-avr-24</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Radis bio Beurre </p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Sauce tomate basilic </p> <p>Camembert</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 03-avr-24</p> <p>Pamplemousse au sucre</p> <p>Brochette de sot l'y laisse de dinde marinée </p> <p>Poêlée de légumes à la japonaise</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 04-avr-24</p> <p>Betteraves bio mayonnaise œuf dur </p> <p>Rôti de porc, jus aux oignons et gingembre*</p> <p>Mousseline de carottes </p> <p>Gouda bio </p> <p>Eclair Vanille</p>	<p>Vendredi 05-avr-24</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Taboulé à l'oriental </p> <p>Poisson frais du marché </p> <p>Haricots blanc bio </p> <p>Kiri bio </p> <p>Tranche d'ananas</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Lundi 08-avr-24 </p> <p>Menu végétarien</p> <p>Concombre Vinaigrette</p> <p>Boulette végétale, sauce tomate</p> <p>Boulgour bio </p> <p>Emmental bio à la coupe </p> <p>Banane</p>	<p>Mardi 09-avr-24</p> <p>Menu des CM2</p> <p>Crudités du jour</p> <p>Hot dog * </p> <p>Frites</p> <p>Cookies au chocolat </p> <p>Crème Anglaise</p>	<p>Mercredi 10-avr-24</p> <p>Salade composée </p> <p>Boules au bœuf bio, ketchup </p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Compote bio </p> <p>Chouquette</p>	<p>Jeudi 11-avr-24</p> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de poulet, crème de curry </p> <p>Poêlée de haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Vendredi 12-avr-24</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Duo de carottes et céleri rémoulade </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Riz créole bio </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Circuit court

Produits Bio 

Fait maison 

Contient du porc*



Contact Restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les Menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes



Bon Appétit