



Les menus du Restaurant scolaire

Menus du mois d'avril 2021



Menus de Pâques

L'info du mois prochain : un menu conçu par les élèves du TAP de l'atelier du goût de Claire !

<p>Lundi 29-mars-21</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Carottes rapées sauce salade</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Bolognaise de lentilles bio</i> </p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Éclair à la vanille</i></p>	<p>Mardi 30-mars-21</p> <p><i>Duo de saucissons*, beurre</i></p> <p><i>Haché de veau, sauce légère au poivre</i></p> <p><i>Haricots verts bio</i> </p> <p><i>Bûche de chèvre</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 31-mars-21</p> <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Jambon braisé *</i></p> <p><i>Gratin de patate douce</i></p> <p><i>Petit Filous bio aux fruits</i> </p> <p><i>Gateau basque</i></p>	<p>Jeudi 01-avr-21</p> <p> <i>Salade décomposée</i></p> <p> <i>Escalope de dinosaure</i></p> <p><i>Petits pois farcis bio</i> </p> <p><i>Fromage " Pouet Pouet "</i> </p> <p><i>Glace rilette</i></p>	<p>Vendredi 02-avr-21</p> <p><i>Menu de Pâques</i></p> <p><i>Pâté de Pâques maison</i></p> <p><i>Pilons de poulet à l'ail vert</i></p> <p><i>Pommes de terre au four</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Tarte chocolat</i></p>
---	---	---	---	--

<p>Lundi 05-avr-21</p> <p></p>	<p>Mardi 06-avr-21</p> <p><i>Salade de fomite, oeuf dur</i></p> <p><i>Kefta de volaille à la marocaine</i></p> <p><i>Semoule bio</i> </p> <p><i>Gouda portion</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat bio</i></p>	<p>Mercredi 07-avr-21</p> <p><i>Salade de riz au thon</i></p> <p><i>Ravioles au gratin</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Petits sablés de Retz</i></p>	<p>Jeudi 08-avr-21</p> <p><i>Wraps de crudités</i></p> <p><i>Longe de porc rôtie*, jus corsé au miel</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre</i></p> <p><i>kiri</i></p> <p><i>Kiwi bio</i> </p>	<p>Vendredi 09-avr-21</p> <p><i>Salade de pommes de terre</i></p> <p><i>Pépite de colin</i></p> <p><i>Épinards bio à la crème</i> </p> <p><i>Fromage de chèvre</i></p> <p><i>Glace</i></p>
------------------------------------	--	--	--	--

<p>Lundi 26-avr-21</p> <p><i>Betteraves rouges bio vinaigrette</i></p> <p><i>Saucisse * grillée au four</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Petit-Suisse bio</i> </p> <p><i>Donuts sucrés</i></p>	<p>Mardi 27-avr-21</p> <p><i>Paté de volaille, cornichons</i></p> <p><i>Boules au bœuf, ketchup</i></p> <p><i>Poelée de haricots beurre</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Fraises au sucre</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 28-avr-21</p> <p><i>Œuf mimosa</i></p> <p><i>Joue de Porc* confite</i></p> <p><i>Mousseline de carottes</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Brochette de fruits frais</i></p>	<p>Jeudi 29-avr-21</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Nuggets de blé, sauce tomate</i></p> <p><i>Poêlée de légumes bio</i> </p> <p><i>Crème caramel beurre salé bio</i> </p> <p><i>Cigarette russe</i></p>	<p>Vendredi 30-avr-21</p> <p><i>Tartine de chèvre chaud, salade</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Riz basmati bio</i> </p> <p><i>Saint-Paulin portion</i></p> <p><i>Compote bio</i> </p>
---	---	--	--	--

Contient du Porc *

Circuit court

Produits bio  

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

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite

