

Menu **AVRIL 2025** des écoliers



<p>Mardi 1^{er}</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade chou rouge, pomme et noix Boeuf braisé Gratin dauphinois Yaourt nature brassé 	<p>Mercredi 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Poireaux vinaigrette Escalope viennoise Tortis au gruyère Flan caramel 	<p>Jeudi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes à la crème Cabillaud sauce armoricaine Brocolis Fruit de saison 	<p>Vendredi 4</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade multi légumineuses mimolette Raviolis ail des ours au pistou Tarte aux fraises 	
<p>Lundi 7</p> <ul style="list-style-type: none"> Spaghettis à la bolognaise Camembert Crème dessert au praliné 	<p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade boulgour aux légumes verts Omelette Haricots beurre à l'ail doux Fromage blanc vanille 	<p>Mercredi 9</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade waldorf Blanquette de veau Riz blanc Fruit de saison 	<p>Jeudi 10</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Céréales gourmandes Kiri Coupelle d'ananas au sirop 	<p>Vendredi 11</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées vinaigrette Filet de colin à l'anglaise et citron Chou fleur sauce fromagère Eclair au chocolat
<p>Lundi 14</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Oeuf gribiche Chili sin carne Petits suisses nature 	<p>Mardi 15</p> <ul style="list-style-type: none"> Poulet sauté chasseur Purée de panais gratinée Bûche de chèvre Fruit de saison 	<p>Mercredi 16</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crétoise Lamb roll sauce tomate Ebly aux légumes Yaourt aromatisé à la framboise 	<p>Jeudi 17</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de crozets automnale Cabillaud à la calaisienne Épinards & pommes de terre à la crème Fruit de saison 	<p>Vendredi 18</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux crudités & fromage Céréales gourmandes Tarte pommes-rhubarbe
<p>Lundi 21</p> <p><i>Jour Férié</i></p>	<p>Mardi 22</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Cappelletti au beurre Pont l'évêque Fruit de saison 	<p>Mercredi 23</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Steak haché grillé Purée de patates douces Yaourt brassé aux fruits mixés 	<p>Jeudi 24</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates vinaigrette Falafels sauce citronnée Boulgour Fruit de saison 	<p>Vendredi 25</p> <p>Menu des p'tits chefs de Daudet</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade panachée oeuf & maïs Spaghettis bolognaise Babybel / Tropézienne
<p>Lundi 28</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Quiche aux trois fromages Haricots verts Emmental Crème dessert chocolat 	<p>Mardi 29</p> <ul style="list-style-type: none"> Filet de maquereau Boeuf aux olives Pommes sautées Fromage blanc 	<p>Mercredi 30</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de riz à la pêche et mimolette Poulet sauce poulette Jardinière de légumes Fruit de saison 		

LÉGENDE :

- : cuisiné par nos chefs
- : viande d'origine française
- : assemblé sur place
- : issu de l'agriculture biologique
- : menu de substitution