

MENU DU MOIS DE AVRIL



Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
<p>Œuf dur tomate 🏠 Colin d'Alaska corn flakes Méli mélo de céréales brunoise de courgettes Bio Yaourt Bio</p>	<p>Salade de pâtes 🏠 Bio Omelette jambon 🏠 et fromage Salade Bio Fromage blanc, miel Bio</p>	<p>Bio Carottes râpées 🏠 et raisins secs 🏠 Gratin de printemps Bio Bio Compote et spéculos</p>	<p>Vermicelle tomate 🏠 Bio Rôti de bœuf Bio Haricots verts 🏠 Fromage Bio Orange Bio</p>	
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>🏠 Potage Saint Germain Bio 🏠 Fusilli à la crème de chou-fleur Bio et noisettes Fruit Bio</p>	<p>🏠 Taboulé Bio Saucisse de Toulouse Bio Epinard béchamel 🏠 Yaourt Bio</p>	<p>Bio Quinoa en salade 🏠 Cuisse de poulet Haricot beurre 🏠 Fromage Bio Fruit au sirop</p>	<p>Saucisson sec Bio Brandade de poisson 🏠 Salade Bio Bio Suisse aux fruits</p>	<p>Bio Betterave, pomme Bio et gouda 🏠 Gigot d'agneau Poêlée printanière Bio Dessert surprise</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>🏠 Endive, thon, tomate 🏠 Carbonade flamande Bio Pommes de terre sautées Bio Yaourt aromatisé</p>	<p>🏠 Potage poireaux et pommes de terre Bio 🏠 Rôti de veau aux olives Bio 🏠 Carottes Bio Brownies</p>	<p>Bio Ebly en salade 🏠 Fish and chips de colin 🏠 Gratin de courgettes Bio Fromage Bio Pomme Bio</p>	<p>Bio Salade maïs, pignon 🏠 🏠 Pizza aux légumes Bio Yaourt aux fruits</p>	<p>Bio Potage pois cassés 🏠 Echine de porc au jus Bio Brocolis gratinés 🏠 Bio Petit suisse</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Potage tomate vermicelle 🏠 Colin d'Alaska au corn flakes 🏠 Purée de carotte Bio Fromage blanc Bio et confiture</p>	<p>🏠 Œuf mimosa Croque-monsieur Salade Bio Fromage Bio Bio Fruit</p>	<p>🏠 Potage courgette et kiri Bœuf bourguignon Bio Bio Macaroni Tarte au citron</p>	<p>Bio Boulgour en salade 🏠 Cuisse de poulet rôti aux olives 🏠 Haricot beurre Bio Yaourt</p>	<p>Bio Chou rouge, pomme Bio et gouda 🏠 🏠 Pommes de terre Bio et reblochon gratiné Fruit Bio</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01 MAI	Jeudi 02	Vendredi 03
<p>Bio Salade emmental 🏠 Croustillant d'aiguillette de poulet aux corn flakes Ratatouille Clafoutis aux cerises</p>	<p>Radis Filet de merlu sauce meunière 🏠 Riz Bio Bio Yaourt</p>	<p>un p'tit brin de muguet pour toi</p> <p>Porte Bonheur</p>	<p>🏠 Velouté de petits pois Bio Escalope de dinde persillé 🏠 Chou-fleur béchamel Bio Fromage Bio Bio Fruit</p>	<p>🏠 Concombre tomate Gratin de tortellini 🏠 ricotta épinard sauce tomate Bio Fromage blanc, pruneaux</p>



MENU DU MOIS DE AVRIL


Légende

 : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Plat Fait-maison

* : Les viandes de bœuf, veau, porc, poulet, dinde, sont d'origine française

+ : Le poisson est labellisé MSC

Nous privilégions les produits frais, locaux,  et de saison.

Chaque jeudi le pain  est proposé aux enfants.

Menu validé par une diététicienne

Restaurant scolaire Rue Emile Zola 24750 Trélissac

Contact : 05.53.54.41.83 restaurant-scolaire@ville-trelissac.fr

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Commission des menus, élus par un bureau : **Prochaine commission RDV le Vendredi 03 Mai à 14h00 pour Juin, Juillet, Aout et Septembre**

Recettes :

Salade de pâtes : échalotes, tomates, concombre, oignons rouges, vinaigrette au balsamique et huile d'olive

Omelette jambon et fromage : œuf, pommes de terre, gruyère, jambon

Gratin de printemps : brocolis, petits pois, carottes, pommes de terre, béchamel (farine, beurre, lait) emmental

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, concombres, oignons rouges, menthe et persil, citron, huile d'olive

Epinard béchamel : épinard, lait, beurre, farine et muscade

Fusilli à la crème de chou-fleur et noisettes : fusilli (pate) ail, chou-fleur, parmesan, noisettes, crème liquide

Quinoa en salade : Quinoa, tomates, concombre, vinaigrette, oignons rouges

Brandade de poisson : poisson colin, purée de pomme de terre, beurre, ails, huile d'olive, lait, persil

Carbonade flamande : Bœuf, pain d'épice, moutarde, lardons, bière

Pizza aux légumes : pâte à pizza, sauce tomate, poivrons vert et rouge, courgettes, emmental, olive noirs, origan, basilic

Boullgour en salade : boullgour, tomates, concombres, oignon rouge, vinaigrette

Pommes de terre et reblochon gratiné : pommes de terre, oignon, reblochon,

Filet de merlu sauce meunière : poisson, beurre, farine, citron, huile, sel, poivre

Chou-fleur béchamel : chou-fleur, lait, farine, beurre

Gratin de tortellini ricotta épinard sauce tomate : tortellini épinard, concentré de tomate, oignon, sel, poivre

MENU DU MOIS DE AVRIL