

Les Menus du restaurant scolaire école Jacques Prévert



Mois de avril 2022



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6 AL	JEUDI 7	VENDREDI 8
VÉGÉTARIEN Betteraves cuites et graines de courges grillées Curry de légumes Bio (lentilles vertes, carottes, poireaux, chou et pois chiche) Coquillettes Fromage blanc Banane Baguette pâte à tartiner Lait	Salade de mâche aux lardons, œufs et croûtons Mafé de bœuf Loc (cacahuètes, céleris Bio et patates douces) Haricots beurre Brie Poire pochée et chocolat au pralin Baguette beurre / Kiwi	Salade verte mais et mozzarella Hachis Parmentier de bœuf haché Crème caramel maison Pain au lait Yaourt sucré	Taboulé de boulgour (feta, persil et tomates séchées) Poisson sauce Hollandaise Carottes, topinambours et pois cassés Cantal Sorbet de fruits Quatre quarts Yaourt à boire	Rillettes de Thon à la moutarde à l'ancienne Émincé de volaille Loc mariné au miel, citron Bio Blé Pilaf Yaourt fermier Bio Pomme à croquer Bio Loc Baguette viennoise Compote
LUNDI 11 AL	MARDI 12 AL	MERCREDI 13 AL	JEUDI 14 AL	VENDREDI 15 AL
Salade verte, olives noires et dés de mimolette Pâtes carbonara Lardons, oignons et crème Emmental Kiwi Pain fromage Compote	VÉGÉTARIEN Salade de concombres, ail et fines herbes Tortilla Bio Loc de pommes de terre Lentilles corail et poivrons Smoothie de fruits frais Baguette viennoise Yaourt	PIRATES Samoussa de légumes Brochette de veau Loc marinée au tandoori Haricots verts au curry Ananas Pudding aux pépites de chocolat Orange	PIQUE NIQUE Salade de riz, maïs à la coriandre Filet de poisson à la Crème d'asperge Brunoise de légumes Tomme blanche Pomme à croquer Bio Loc Biscuits secs Fromage blanc	Radis beurre Blanquette de dinde Loc carottes et aneth Gratin de brocolis béchamel à la muscade Petits suisses Gaufre Banane
LUNDI 18 AL	MARDI 19 AL	MERCREDI 20 AL	JEUDI 21 AL	VENDREDI 22 AL
Férialé	Macédoine de légumes Chipolata Loc Purée de pommes de terre Yaourt fermier Bio Poire Donut Jus de fruits	Salade verte, toast de chèvre au miel Fricassée de bœuf Loc au romarin Couscous curcuma Crumble de pommes Bio Pain au lait Banane	Taboulé de poivrons à l'ail confit et aux amandes Rougail de légumes (céleris, carottes et pommes de terre grenaille) Bio Lentilles vertes Loc au curry Cantal Banane chantilly chocolat Baguette beurre Compote	Salade de Blé concombres, pois chiches et basilic Filet de poisson sauce vanille Fondue de poireaux Bio Fromage blanc Pomme à croquer Bio Loc Cookies Kiwi
LUNDI 25 VÉGÉTARIEN	MARDI 26	MERCREDI 27 AL	JEUDI 28	MENU CM2B
Haricots verts œufs mimosa et échalotes Paella végétale (fèves, pois chiches, carottes et céleris branche Bio) Riz andalou Comté Glace chocolat vanille Baguette viennoise Jus de fruits	Céleris et carottes Bio rémoulade Poisson meunière Frites Yaourt fermier Bio Banane Baguette fromage Lait	Concombre rondelle et crème à l'aneth Hampe de bœuf Loc à l'estragon Petits pois et oignons Riz au lait maison Brioche / Banane	Tortilles au Pistou et pignons de pin torréfiés Omelette Bio Loc ciboulette Haricots blancs Camembert Kiwi Baguette beurre chocolat Crème chocolat	VENDREDI 29 Bortsch de betteraves Poulet Loc à la Kyiv Tagliatelles Gâteau aux pommes Bio Ukrainien Pain au lait Yaourt

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus pour faute de livraison, notamment.

L'engagement qualité du restaurant :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés avec des produits frais et des viandes d'origine française.



« **BIO** »
Produits issus de l'agriculture biologique



« **LOC** »
Produits locaux, issus du circuit de proximité.