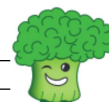


MENUS SCOLAIRE AVRIL 2025



Votre mascotte

lundi 31 mars	mardi 1 avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
Filet de poisson sauce safran Omelette aux herbes Printanière de légumes Comté AOP* Liégeois vanille caramel	Betteraves rouges BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce tomate Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP* Orange BIO*	Tarte au comté Filet de poulet au jus Galette de pois chiche Haricots verts persillés Cancoillotte nature IGP Pomme BIO	Salade verte Saucisse de Montbéliard IGP Carottes persillées Lentilles BIO Fromage blanc BIO* Dés de poires au sirop	Céleri BIO au vinaigre de cidre Steak haché au jus Bolognaise aux légumes Coquillettes semi-complètes BIO Tarte abricot
lundi 7 avril	mardi 8 avril	mercredi 9 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Pâté croûte / Salade de blé Boeuf niçois BIO Quenelle nature sauce aurore Brocolis persillés Gourmandise chocolat local	Carotte râpée BIO vinaigrette Filet de poisson sauce marseillaise Boulette végétale sauce tomate Riz de Camargue IGP Camembert BIO* Compote de pomme BIO	Salade de pépinettes aux légumes Aiguillettes de poulet au jus Tortilla pomme de terre oignon Petits pois Kiri bio Banane BIO	Taboulé maison BIO Oeufs durs BIO Epinards hachés sauce béchamel Croc lait BIO* Gâteau au yaourt et framboise	Sauté de porc sauce aux herbes Bourguignon de fèves Purée de pomme de terre BIO Tomme noire des Pyrénées IGP* Ananas au sirop
lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Couscous volaille/agneau Couscous végétarien Semoule couscous BIO Cantal AOP* Pomme BIO*	Radis beurre Céréales gourmandes BIO Ratatouille pois chiche Vache qui rit BIO* Crème dessert vanille BIO	vinaigrette Grillade de porc rôtie Quenelle nature sauce blanche Chou fleur persillé Orange BIO	Salade verte Sauté de boeuf BIO aux oignons Bolognaise aux légumes Macaroni semi-complet BIO Pont l'Evêque AOP* Banane BIO*	Betterave rouge BIO Filet de poisson sauce curry Ouf dur sauce provençale Pomme vapeur BIO Yaourt nature BIO* Clafoutis à la pomme
lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
LUNDI DE PAQUES 	Paupiette de volaille jus au thym Bourguignon de fèves Polenta Brin d'affinois Compote pomme mirabelle BIO	Taboulé maison BIO Filet de poisson à l'oseille Galette de pois chiche Carottes persillées BIO Saint Nectaire AOP Kiwi BIO	Salade de perles aux légumes Saucisse de Toulouse Tortilla pomme de terre oignon Petits pois Yaourt nature BIO Orange BIO	Carotte râpée BIO vinaigrette Chili con carne BIO Chili sans viande Riz de Camargue IGP Crème caramel au lait de ferme maison
lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	* renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés Par l'aide de l'Européenne à destination des écoles Vous trouverez les allergènes ainsi que des suggestions de menus pour le soir sur le site du Sicopal Menus établis sous réserve d'approvisionnement	
Salade Coleslaw maison Sauté de porc sauce catalane Bolognaise aux légumes Pomme vapeur BIO Comté AOP Compote pomme abricot BIO	Radis beurre Raviolis BIO emmental basilic sauce crème Camembert Pomme BIO	Rosette cornichon / taboulé Poulet basquaise Quenelle nature sauce tomate Ratatouille Gâteau au chocolat façon brownie noisette	 	