

MENUS D'AVRIL 2024

JOURS	SEMAINE DU 02/04 AU 05/04	SEMAINE DU 08/04 AU 12/04	SEMAINE DU 15/04 AU 19/04	VACANCES DE PRINTEMPS
LUNDI	FERIE	Riz cantonais végétarien  (riz, œufs, petits pois) Fromage Blanc  Gâteau aux pommes	Salade  aux 2 fromages Blanquette de dinde  Boulgour  Ile flottante	
MARDI	Bourride (Poissons, crustacés, pomme de Terre ) Fromage Blanc  Banane  chocolat chantilly	Couscous à l'agneau  et ses légumes  Samos  Orange 	Carottes râpées  Tagliatelle  sauce fromage et brocolis  Cocktail de fruits 	
MERCREDI	Taboulé Steack haché de veau sauce au bleu Haricots verts  Chanteneige  Fruit de saison 	Salade Verte   et dès d'emmental Hamburger Patatoes  Fruit de Saison 	Betteraves au Comté  Raviolis aux légumes du soleil  sauce Pistou + Parmesan Fruit de Saison 	
JEUDI	Salade Follette  (Laitue, radis, emmental) Gratin Gourmand  (crème, endives et pommes de terre) Flan au chocolat fondant 	Cake chèvre /tomates cerise/ menthe Moqueca de poisson Duo de chou à la béchamel  Petit Suisse aux fruits 	Salade Verte   Farcis maison  (Bœuf, pommes de terre et légumes) Kiri  Crème chocolat	
VENDREDI	Potage de légumes  Poulet basquaise  Papillons  Emmental râpé Petit Suisse aux fruits 	Crudités au « MorêThon »* (endives, carottes, radis, St Morêt, thon) Boulettes coriandre  sauce tomate Farfalles  + Parmesan Yaourts aux fruits 	Moules  Frites  Emmental  Fruit de Saison 	

De plus, les menus sont accompagnés **de pain BIO** et comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent.
Ils sont établis par une diététicienne diplômée.

Sur la semaine, au moins deux plats de légumes cuits sont proposés en accompagnement.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)

* recettes du mois

