

Bon appétit !

Tous les repas sont faits « maison » avec de plus en plus de produits bio et locaux !

Menus de mars/avril



Lundi

Betteraves vinaigrette
Omelette
Purée de pommes de terre et patates douces
Fromage 🍷
Fruit de saison 🍎

29/03

Mardi

Tartine de rillettes de sardine
Lasagnes
Salade verte
Purée de fruits 🍎

30/03

Mercredi

Radis noirs râpés 🍆
Paupiettes de veau à la Normande
Petits pois carottes
Fromage 🍷
Entremets chocolat 🍫

31/03

Jeudi

Salade de céréales vinaigrette
Paëlla aux légumes 🍌
Yaourt aromatisé 🍷
Fruit de saison 🍎

1/04

Vendredi

Menu de pâques

Avocat
Dos de colin sauce mousseline
Potatoes Pops
Petits suisses
Madeleine maison

2/04



Férialé

5/04

Haricots verts vinaigrette
Rougaille saucisse 🍷
Pâtes 🍝
Fromage 🍷
Purée de fruits 🍎

6/04

Pamplemousse
Dos de colin sauce beurre blanc
Cœur de Blé
Yaourt aromatisé 🍷

7/04

Tartine Emmentale
Riz à la catalane 🍌
Fruit de saison 🍎

8/04

Batavia au chèvre
Rosbif
Frites
Crumble aux pommes

9/04

Carottes râpées
Escalope de dinde à la normande
Haricots verts
Fromage 🍷
Fruit de saison 🍎

12/04

Saucisson à l'ail
Dos de colin sauce Beurre blanc
4 céréales 🍌
Fromage 🍷
Purée de Fruits 🍎

13/04

Potage tomate vermicelle
Spaghetti à la carbonara 🍝
Fromage 🍷
Fruit de saison 🍎

14/04

Salade de céréales gourmandes
Pizza aux légumes et fromage
Batavia 🍌
Yaourt aromatisé 🍷
Fruit de saison 🍎

15/04

Radis et surimi sauce fromage blanc
Chili con carn
Riz 🍌
Petits suisses
Cookies

16/04

Haricots verts vinaigrette
LR Sot l'y laisse de dinde sauce miel et moutarde
Petit Epautre
AOP Fromage
Purée de fruits 🍎

19/04

Betteraves vinaigrette
Galette saucisse 🍷
Salade
Yaourt aromatisé 🍷
Biscuit

20/04

Friand au fromage
Dos de colin sauce beurre blanc
Semoule et ratatouille
Fruit de saison 🍎

21/04

Potage tomate vermicelle
Pizza tomate Cheddar
Yaourt aromatisé 🍷
Fruit de saison 🍎

22/04

Harry Potter

Potion de sang de Licorne
Gratin de Voldemort
Fondant du chaudron

23/04



Label Rouge



Produits issus de l'agriculture biologique
*HVE Haute valeur environnementale



Produits Terres de Sources



Appellation d'origine protégée

La restauration scolaire doit être prévenue en cas d'absence de vos enfants, merci de prévenir par téléphone au 06 30 89 06 73 ou par mail à periscolaire@saintsenoux.fr

La liste des allergènes présents dans les menus du restaurant scolaire est téléchargeable sur www.guichenpontrean.fr > A tous les âges > Autour de l'école > Restaurant scolaire
D'éventuels changements peuvent intervenir dans les menus proposés.

Sur ton plateau tu dois avoir

1 portion de viande ou poisson ou oeuf
1 fruit ou 1 légume
1 portion de féculents
1 laitage ou 1 fromage
du pain
de l'eau de l'eau et de l'eau à volonté !!