

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 14: du 31 mars au 04 avril 2025

|                               | Lundi 31               | Mardi 01  | Mercredi 02  | Jeudi 03                                      | Vendredi 04               |
|-------------------------------|------------------------|---|--|---|---------------------------|
| Hors d'œuvre                  | Feuilleté au fromage   | <b>Menu végétarien</b><br>Velouté de légumes<br>(Poireaux, pommes de terre) | Salade de pâtes<br>(Maïs, tomates, thon, mayonnaise) | Œufs dur<br>Mayonnaise                        | Concombre vinaigrette     |
| Plat principal                | Grillade de porc       | <b>Chili sin carné</b><br>(Haricots, oignons, carottes, maïs, égrené)       | Lomo   | Rôti de veau<br>et son jus                    | Filet de poisson meunière |
| Garnitures et accompagnements | Carottes au jus        | Brie à la coupe<br>Orange   | Epinards à la crème                                  | Haricots plats                                | Ebly                      |
| Produits laitiers<br>Desserts | Yaourt nature sucré    |   | Farandole de desserts                                | Petit suisse aromatisé                        | Salade de fruits          |
| Goûter                        | Banane                 | Tartine de pain beurrée   | CLEM   | Compote de pommes<br>Biscuit<br>Verre de lait | Yaourt à boire<br>Biscuit |
|                               | Biscuit<br>Multi fruit | Chocolat<br>Verre de lait   |  |   |                           |

Production locale

Agneau Français

Porc Français

Volaille Française

Veau Français

Bœuf Français

Produits bio

*Produits bio et local*

Fait maison

Poisson frais



*Bio et équitable*

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine 15: du 07 au 11 avril 2025

|                               | Lundi 07   | Mardi 08   | Mercredi 09                                  | Jeudi 10                                      | Vendredi 11                  |
|-------------------------------|--|--|--|---|------------------------------|
| Hors d'œuvre                  | Carottes râpées<br>Œufs dur  | <b>Menu végétarien</b><br>Macédoine de légumes<br>Mayonnaise | Asperges vinaigrette                         | Salade de lentilles                           | Bouillon de vermicelles      |
| Plat principal                | Poêlée d'émincé de poulet<br>aux légumes<br>(Pommes de terre, oignons,<br>champignons) | Pâtes aux légumes<br>(Carottes, oignons, poireaux)           | Chou fleur gratiné au<br>dés de jambon blanc | Brandade de morue                             | Emincé de bœuf<br>à l'oignon |
| Garnitures et accompagnements |  |  |  | Salade verte                                  | Riz                          |
| Produits laitiers<br>Desserts | Crème dessert vanille  | Yaourt aromatisé<br>au fruit                                 | Farandole de desserts                        | Emmental à la coupe<br>Pomme                  | Salade de fruits exotiques   |
| Goûter                        | Tartine de pain<br>Fromage<br>Jus de pomme   | Petit pain brioché<br>Pomme                                  | CLEM   | Quatre-quarts<br>au chocolat<br>Verre de lait | Croissant<br>Jus d'orange    |

Production  
locale

Agneau  
Français

Porc Français

Volaille Française

Veau  
Français

Bœuf Français

Produits bio

Produits bio  
et local

Fait maison

Poisson frais



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Bio et équitable

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 16 du : du 14 au 18 avril 2025

|                               | Lundi 14   | Mardi 15   | Mercredi 16           | Jeudi 17                        | Vendredi 18                                |
|-------------------------------|--|--|-----------------------|---------------------------------|--|
| Hors d'œuvre                  | Betterave râpée<br>œuf dur                           | <b>Menu végétarien</b><br>Tourin à la tomate                           | Jambon blanc          | Pâté de campagne                | Salade verte<br>croûtons et fromage        |
| Plat principal                | Sauté de porc au<br>chorizo et poivrons              | <b>Blanquette de haricots</b><br>coco<br>(Oignons, carottes, poireaux) | Cuisse de poulet rôti | Filet de poisson blanc<br>poêlé | Rôti de bœuf et son jus                    |
| Garnitures et accompagnements | Carottes vichy                                       |  | Pâtes                 | Pommes de terre<br>vapeur       | Haricots verts                             |
| Produits laitiers<br>Desserts | Crème dessert au chocolat                            | Brie à la coupe<br>Fraises au sucre                                    | Farandole de desserts | Yaourt nature sucré             | Tarte aux pommes                           |
| Goûter                        | Tartine de pain beurrée<br>Chocolat<br>Verre de lait | Compote de pommes<br>Biscuit   | CLEM                  | Madeleine<br>Verre de lait      | Tartine de pain<br>Fromage<br>Jus d'ananas |

Production locale

Agneau Français

Porc Français

Volaille Française

Veau Français

Bœuf Français

Produits bio

Produits bio et local

Fait maison

Poisson frais



Bio et équitable

Toute l'équipe du restaurant scolaire de Moré vous souhaite de passer d'agréables vacances

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements