

## Menu de avril 2024

Du 02 au 19 avril : 11 repas

Numéro du restaurant scolaire : 02 96 34 03 80

Nouvelle recette :

Fait maison\* / **Menu végétarien** / \* protéine végétale, \*Viande, œuf, poisson, \*Produit laitier, \*Cuidité, \*Crudité, \*Féculent.

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
	Lundi de Pâques	* * * * *	2 Tomates vinaigrette* Paupiette de veau Coquillettes bio Babybel Compote de pommes	* * * * *	4 Riz au surimi* Cordon bleu Petits pois carottes Poire	* * * *	5 <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Gratin de tortellini *</b> <b>Gâteau vanille*</b>
* * * * *	8 Concombres vinaigrette* Lasagne * Salade verte Petit suisse	* * * * *	9 Salade paysanne* Filet de poulet Haricots verts Fromage Fraises	* * * * *	11 Pâté de campagne Boulettes de bœuf façon basquaise* Semoule St paulin Banane	* * * * *	12 Salade fromagère* Poisson meunière Pommes de terre persillées Compote d'abricot
* * * * *	15 <b>Pizza tomate mozzarella*</b> <b>Aiguillettes de blé et de carottes</b> <b>Quinoa</b> <b>Pommes</b>	* * * * *	16 Carottes râpées* Emincé de porc à la tomate* Farfalle St-rieulait aromatisé	* * * * *	18 Mousse de canard Brandade de poisson* Salade verte Cantal Compote de pommes	* * * * *	19 Coquillettes de thon* Paupiette de dinde Julienne de légumes Fromage Beignet au chocolat

Viande de volaille fraîche : entreprise Volfrance (Origine France)

Viande fraîche de bœuf et de porc : Boucherie du Penthièvre, Lamballe (Origine France)

Yaourt Saint-Rieulait : ferme des Gaboriaux à Saint-Rieul