

## Menu avril 2025

**Du 01 au 29 : 8 repas / Numéro du restaurant scolaire : 02 96 34 03 82**

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
* * * * *		* * * *	1 Tomates vinaigrette* Cordon bleu Coquillettes bio Compote de fruits	* * * *	3 Riz au surimi* Emincé de porc à la moutarde* Haricots verts Tomme Banane	* * * *	4 Carottes râpées Boulette de bœuf façon basquaise* Semoule bio Yaourt nature
* * * *	21 Lundi de Pâques	* * * *	22 Betteraves vinaigrette * Filet de poulet massala* Pommes de terre rissolées Saint-Paulin kiwi	* * * *	24 Concombres vinaigrette* Blanquette de poisson* Riz Compote de fruits	* * * *	25 <b>Salade fromagère*</b> <b>Gratin de macaronis*</b> <b>tomates, courgettes,</b> <b>mozzarella</b> <b>Gâteau pépité de</b> <b>chocolat*</b>
* * * *	28 Salade campagnarde* Farfalles bolognaise* Babybel Fruit au sirop	* * * *	29 Pâté de campagne Paupiette de dinde Julienne de légumes Tomme Fraises	* * * *		* * * *	

Fait maison\*/**Menu végétarien** / viande de volaille : VOLFRANCE (origine France) / Viande fraîche de bœuf et porc : boucherie du Penthièvre – Lamballe (origine France) / Pain : Boulangerie Dollet / Fruit et légumes : LEFLAHEC Yffiniac

Nouvelle recette : poulet massala