MAIRIE DE CERONS

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 31 MARS AU 2 MAI 2025

	Du 31 mars au 4 Avril	qualité	Du 7 au 11 Avril	qualité	Du 14 au 18 Avril	qualité	Du 21 au 25 Avril	qualité	Du 28 Avril au 2 mai	qualité
LUNDI	Rôti de bœuf Pâtes au beurre Camembert Glace à la vanille		**Repas végétarien** Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Ile flottante		Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Crème au praliné		***Centre de loisirs*** 		***Centre de loisirs*** Steak haché Haricots-verts à l'ail Plateau de fromages Crumble aux pommes *Barre Bretonne + flan vanille*	
MARDI	Taboulé aux olives Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Yaourt nature sucré		Blanquette de veau Petits-pois à la Française Emmental Fruit frais de saison		 ***Menu des enfants***		Crêpe à l'emmental Bœuf au caramel Carottes rôties à la coriandre Yaourt aromatisé *Pain + pâte à tartiner*		**Repas végétarien** Carottes râpées Dahl de patates douces Riz basmati Liégeois *Pain + fromage*	
MERCREDI	**Repas végétarien** Salade de lentilles Bruschetta au fromage Salade Iceberg Fruit frais de saison *Brioche + confiture*		Salade coleslaw à l'ananas Chipolatas Gratin de chou-fleur Entremets *Pain + chocolat*		Dos de colin au chorizo Blésotto Plateau de fromages Fruit frais de saison *Yaourt aro + madeleine*		Poulet Tex Mex Légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie du chef *Compote + brioche*		Fricassée de dinde Pommes persillées Plateau de fromages Fruit frais de saison *Donut's + lait*	
JEUDI	Poisson du jour sauce citron Epinards à la crème Mimolette Pâtisserie du chef		Tarte fine tomate-mozzarella Poulet rôti Poëlée de butternut au miel Fruit frais de saison		**Repas végétarien** Salade mimosa Pennes Sauce aux fèves et parmesan Salade de fruits frais		Colombo de poisson Semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison *Céréales + lait*		 	
VENDREDI	Porc Goulasch Pommes rissolées Coulommiers Fruit frais de saison		Calamar à la Basquaise Boulgour Brie Compote de pommes		Radis rose Paupiette de veau Purée céleri-pommes de terre Flan au chocolat		**Repas végétarien** Houmous et son toast Pizza aux légumes Salade verte Fromage blanc aux pêches *Pain + confiture*		Salade composée Tortellini à la viande Sauce Napolitaine Fruit frais de saison *Gâteau maison + sirop*	

Toutes nos viandes sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur **BIO** **FAIT MAISON** **LABEL ROUGE** **FRAIS** **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE** **IGP** **AOP** **MSC**