















RESTAURANT SCOLAIRE

Bellegarde - Quiers

Menus - Avril 2024



lundi 1 avril	mardi 2 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
	œuf mimosa pané de blé aux épinards/fromage flageolets  yaourt  fruit 	salade d'endives et maïs paupiette de saumon sauce au beurre blanc Riz éclair vanille	concombre en salade nuggets de volaille petits pois /carottes  fromage fruit bio
lundi 8 avril	mardi 9 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
salade de betteraves bio /thon steak haché VBF rösti Danette	 salade de tomates /fêta émincé de poulet au curry haricots verts bio Brie  fruit 	salade de pâtes quiche aux fromages maison salade verte Bio fromage blanc sucré Banana bread maison	duo de carottes bio/céleri bio filet de cabillaud aux petits légumes semoule fromage fruit
lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
salade grecque rissolette de veau printanière de légumes  fromage  Fruit 	repas local radis bio poulet rôti purée maison génoise confiture maison	feuilleté au fromage pépité de blé lentilles fromage fruit	salade verte bio et croûtons filet de merlu à la provençale Ebly compote
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement			

Circuit court :	Viande Volailles : Ets Lemoine (Bellegarde) Viande de bœuf : Boucherie Debouzy (Bellegarde) Légumes bio : Le jardin des Sablons (Nesploy) Pommes de terre : Ets Girard (Batilly)	Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	
Origine des viandes : France	* IGP : Indication Géographique protégée	
Pains : Boulangeries de Bellegarde	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque	

