



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

Menu - Avril 2026

lundi 30 mars		mardi 31 mars		jeudi 2 avril		vendredi 3 avril	
Choux rouge vinaigrette	10	Salade d'endives bio/œufs	3,10	Salade de pâtes bio au surimi msc	1,4,10	Concombre bio en salade	10
Boulette de lentilles bio	1	Sauté de bœuf	7	Cordon bleu	1,7	Saumon msc sauce au beurre	4,7
Penne bio	1,7	Petits légumes	7	Petits pois bio	7	Pomme de terre persillées	7
fromage	7	Gâteau aux fruits rouges maison	1,3,7	Brie	7	Fromage	7
Fruit				Fruit		Fruit bio	
		mardi 7 avril		jeudi 9 avril		vendredi 10 avril	
		Betteraves bio /fêta	7,1	Rillettes de sardines msc	4,7	Roulé au fromage maison	1,7
		Chili sin carne (égrené de pois)		Sauté de dinde sauce curry	7	Filet de poisson msc	4,7
		Riz bio, haricots rouges bio	7	Haricots verts bio	7	Poêlée campagnarde	7
		Fromage blanc sucré	7	Fromage	7	Fromage	7
				Salade de fruits frais		Fruit	



Bonnes Vacances !

lundi 27 avril		mardi 28 avril		jeudi 30 avril			
Salade composée	10	Salade verte bio, lardons, croûtons	1,10	Concombre bio en salade	10		
(ric bio, H, rouge bio, maïs bio, concombre bio)		Croque Monsieur	1,7	Poulet aux olives	7		
Galette de butternut, lentilles	1,7	Frites		Semoule bio	1		
Duo de carottes	7	Yaourt brassé aux fruits	7	Fromage	7		
fromage	7			Fruit			
Fruit Bio							

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

Circuit court :	Viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde Légumes : Le Jardin des Sablons - Nesploy Pommes de terre : EARL Courtigis - Oussoy en Gâtinais	Préparation faite maison	
HVE : Haute valeur environnementale	CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France	Indication des principaux allergènes :	gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14	
Pains : Boulangeries de Bellegarde			