

RESTAURATION SCOLAIRE




Mois Avril 2025

PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE

**** viande boucherie Germain Bretteville du grand caux**

*** Fait maison**

Chaque jour les menus sont cuisinés sur place

<u>Lundi 31 mars</u>	<u>Mardi 1 avril</u>	<u>Jeudi 3 avril</u>	<u>Vendredi 4 avril</u>
<ul style="list-style-type: none">* Concombre**Saucisses chipolatasLentilles* Gâteaux au yaourts	<ul style="list-style-type: none">CéleriPaupiette de dindeHaricots vertsFruit	<ul style="list-style-type: none">Coleslaw* LasagneYaourt bio	<ul style="list-style-type: none">* Potage de légumesPoisson* Sauce crustacés à la crème* RizFruit
Vacances Du 5/04/25 Au 21/04/2025			
<u>Lundi 21 avril</u>	<u>Mardi 22 avril</u>	<u>Jeudi 24 avril</u>	<u>Vendredi 25 avril</u>
Féié	<ul style="list-style-type: none">Betterave** Sauté de dindonneauJardinière de légumes* Mousse au chocolat	<ul style="list-style-type: none">* ConcombreCordon bleuPetits pois carottesYaourt bio	<ul style="list-style-type: none">MacédoineŒufs durs* Gratin de pâtes à la tomateFruit
<u>Lundi 28 avril</u>	<u>Mardi 29 avril</u>	<u>Jeudi 1 mai</u>	<u>Vendredi 2 mai</u>
<ul style="list-style-type: none">* Tomates** Sauté de porc* Riz* Flan	<ul style="list-style-type: none">* Carottes râpéestortellini de saumon à la crème* Sauce crustacésFruit	Féié	<ul style="list-style-type: none">* Pâtes thon maïsNuggetsHaricots vertsFruit