



# MAIRIE DE SAINT LOUIS DE MONTFERRAND

## 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	Salade de choux aux pommes Rôti de bœuf Macaronis Camembert Glace à la vanille pain + chocolat		<b>Repas végétarien</b> Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Vache Picon Ile flottante pain + miel		Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Gouda Crème au praliné Pain + fruit		<b>Centre de loisirs</b> <i>C'est pour toi!</i> <i>Bon lundi de Pâques!</i>		<b>Centre de loisirs</b> Iceberg-betteraves-croûtons Steak haché Haricots-verts à l'ail Plateau de fromages Crumble aux pommes pain + laitage	
MARDI	Taboulé aux olives Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré pain + compote		Tourin à la tomate Blanquette de veau Petits-pois à la Française Emmental Fruit frais de saison pain + laitage		 <b>Menu des enfants</b> pain + pate à tartiner		Crêpe à l'emmental Bœuf au caramel Carottes rôties à la coriandre Plateau de fromages Yaourt aromatisé pain + chocolat		<b>Repas végétarien</b> Carottes râpées Dahl de lentilles corail Riz basmati Plateau de fromages Liégeois pain + pate à tartiner	
MERCREDI	<b>Repas végétarien</b> Velouté de lentilles Bruschetta au fromage Salade Iceberg Plateau de fromages Fruit frais de saison pain + laitage		Salade coleslaw à l'ananas Chipolatas Gratin de chou-fleur Plateau de fromages Entremets pain + confiture		Betteraves à la féta Dos de colin au chorizo Blésotto Plateau de fromages Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		Salade Mexicaine Poulet Tex Mex Légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie du chef pain + laitage		Rillettes de surimi Fricassée de dinde Pommes persillées Plateau de fromages Fruit frais de saison Pâtisserie du chef	
JEUDI	Salade verte raisins-croûtons Poisson du jour sauce citron Epinards à la crème Mimolette Pâtisserie du chef pain + confiture		Tarte fine tomate-mozzarella Poulet rôti Poêlée de butternut au miel Petit-suisse Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		<b>Repas végétarien</b> Salade mimosa Pennes Sauce aux fèves et parmesan Saint Nectaire Salade de fruits frais		Tzatziki Colombo de poisson Semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		<b>1er mai</b>	
VENDREDI	Carottes râpées au sésame Porc Goulsch Pommes rissoolées Coulommiers Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		Petite salade aux oignons frits Calamar à la Basquaise Boulgour Brie Compote de pommes pain + laitage		Radis rose Paupiette de veau Purée céleri-pommes de terre Tome Flan au chocolat pain + confiture		<b>Repas végétarien</b> Houmous et son toast Pizza aux légumes Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc aux pêches pain + miel		Salade composée Tortellini à la viande Sauce Napolitaine et son rapé Fruit frais de saison pain + chocolat	

Toutes nos viandes sont fraîches 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

