
























## MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 31 mars au 04 avril 2025



Lundi repas végé	Mardi	Jeudi	Vendredi
Velouté à la tomate  	Céleri à la mayonnaise  	Pamplemousse	Champignon à la crème
Carottes	Haricots beurre persillé	Tian de légumes	Salade verte
Nuggets Végétales	Emincé de volaille à l'Idienne   	Poulet Tiki massala   	Dartoise au jambon  
Salade verte  	Tourte ariégeoise à la myrtille / Crème anglaise	Fruit de saison  	Gâteau au fromage blanc 
<b>Collation</b>			
Brioche / confiture	Céréales / lait	Muffins 	Gâteau au yaourt 

### Bon appétit !

Fait Maison 

Agriculture bio 

Local 

Viande de France 

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des  
approvisionnements et contraintes du service

**La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service**

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*

*La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés*