Menu self avril 2023

	Du 3 au 7 avril	Du 10 au 14 avril
Lundi	Betteraves vinaigrette bio ou Cèleri rémoulade au bacon* Sauté de veau à la provençale (viande mayennaise) Spaghettis (bio) Fromage Fruits au choix*	
Mardi	Salade de haricots verts ou Avocat Pilon de poulet (viande mayennaise) Carottes et pommes de terre* (bio et local) Fromage blanc (bio et local)	Charcuterie au choix Poisson pané Petits pois, carottes Mousse au chocolat ou Yaourt (bio et local)
Mercredi	Macédoine Pizza bolognaise ou pizza au thon Salade verte Mousse aux fruits	Salade coleslaw* Escalope de porc (viande mayennaise) Macaronis (bio et local) Fromage Salade de fruits frais*
Jeudi	Salade de blé Oslo* ou Terrine de poisson Chipolatas (viande mayennaise) Lentilles (bio et local) Flan nappé caramel ou Ile flottante	Macédoine ou Salade, œuf et croutons Omelette aux fines herbes Pomme de terre rissolées Yaourt au choix
Vendredi	Carottes râpées* (bio et local) ou Pamplemousse* Filet de poisson frais Sauce dieppoise Riz (bio) Fromage Fruits au choix*	Salade mancelle* ou Cake au thon Sauté de poulet au boursin (viande mayennaise) Haricots verts Camembert (bio et local) Fruits au choix*

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivé en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.

Menu cantine avril 2023

	Du 03 au 07 avril	Du 10 au 14 avril
Lundi	Betteraves vinaigrette bio Sauté de veau à la provençale (viande mayennaise) Spaghettis (bio) Fromage Fruits au choix*	
Mardi	Salade de haricots verts Pilon de poulet (viande mayennaise) Carottes et pommes de terre* (bio et local) Fromage blanc (bio et local)	Charcuterie au choix Poisson pané Petits pois, carottes Mousse au chocolat
Mercredi	Macédoine Pizza bolognaise ou pizza au thon Salade verte Mousse aux fruits	Salade coleslaw* Escalope de porc (viande mayennaise) Macaronis (bio et local) Fromage Salade de fruits frais*
Jeudi	Salade de blé Oslo* Chipolatas (viande mayennaise) Lentilles (bio et local) Flan nappé caramel	Macédoine Omelette aux fines herbes Pomme de terre rissolées Yaourt au choix
Vendredi	Carottes râpées* (bio et local) Filet de poisson frais Sauce dieppoise Riz (bio) Fromage Fruits au choix*	Salade mancelle* Sauté de poulet au boursin (viande mayennaise) Haricots verts Camembert (bio et local) Fruits au choix*

-Informations-
(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.
Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.
Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivé en Mayenne.
Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.