RESTAURATION SCOLAIRE

MENU

CUISINÉ LE MATIN, CONSOMMÉ LE MIDI !

CENTRE DE LOISIRS

Lundi 30 mars Salade de mâche vinaigrette Hachi parmentier de bœuf Fromage Fruit de saison	Mardi 31 mars Salade de blé bio Haut de cuisse de poulet rôti Carottes sautées Petit suisse aux fruits	Mercredi 01 avril Concombres sauce au yaourt Filet de colin sauce citronnée Boulgour bio Laitage	Jeudi 02 avril Salade de tomates vinaigrette Riz cantonais *(Riz, petit pois et omelette)* Fromage Fruit de saison	Vendredi 03 avril Pizza au fromage Poisson meunière Haricots verts persillés Yaourt nature sucré + biscuit
Lundi 06 avril FERIE	Mardi 07 avril Salade de pois chiches Crêpes au fromage Ratatouille Fromage Fruit de saison	Mercredi 08 avril Tarte au fromage Emincé de dinde sauce tomate Gratin de chou-fleur Fromage Fruit de saison	Jeudi 09 avril *Menu oriental* Salade de carottes à l'orange Tajine d'agneau aux pruneaux, amandes / semoule bio Fromage blanc et miel	Vendredi 10 avril Salade verte / emmental Pâtes au saumon + râpé Compote de fruit
Lundi 13 avril - Centre aéré Salade de betteraves vinaigrette Quenelles nature sauce champignons Boulgour bio Crème dessert au chocolat	Mardi 14 avril—Centre aéré Salade de pommes de terre Blanquette de veau Carottes rôties Fromage Fruit de saison	Mercredi 15 avril—Centre aéré Salade de tomates / mozzarella Sauté de poulet au curry Polenta Pâtisserie	Jeudi 16 avril—Centre aéré Taboulé Escalope de dinde milanaise Haricots verts sautés Fromage Fruit de saison	Vendredi 17 avril—Centre aéré Salade de riz Nuggets de filet de colin Epinards à la crème Faisselle sucre ou miel
Lundi 20 avril - Centre aéré Carottes râpées vinaigrette Lasagnes de la mer Fromage Fruit de saison	Mardi 21 avril - Centre aéré Salade d'endives / emmental Emincé de poulet à la crème Tendres perles bio Yaourt aux fruits	Mercredi 22 avril - Centre aéré Pizza au fromage Saucisses Courgettes poêlées Fromage Fruit de saison	Jeudi 23 avril - Centre aéré Radis / beurre Sauté de bœuf Riz aux légumes Flan caramel	Vendredi 24 avril - Centre aéré Salade de tomates vinaigrette Omelette Petits pois cuisinés Fromage Fruit de saison

MENU VÉGÉTARIEN

POUR UN MENU ÉQUILIBRÉ : 1 FRUIT ET / OU LÉGUME • 1 PRODUIT CÉRÉALIER • 1 PRODUIT LAITIER • 1 SOURCE DE PROTÉINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE • LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES CONDITIONS D'APPROVISIONNEMENT.

SAINT-MARTIN-DE-CRAU PROVENCE

Mise à jour le 05/01/2026