

- **RESTAURANT SCOLAIRE DE CADENET** -
- **Menu BIO ou produits locaux à 80%** -

MOIS DE AVRIL 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 31 mars au 4 avril	Salade de haricots verts Cassoulet maison Yaourt aux fruits	Salade de pâtes Rôti de porc Poêlée de légumes Fromage Fruit	Salade verte Boulettes de bœuf Frites Fromage Compote et biscuit	Salade de maïs et riz Wok de légumes et boulette thaï Fromage Fruit
SEMAINE DU 21 au 25 avril		Salade niçoise Sauté de poulet au miel Semoule et carottes Fromage Compote	Samoussa et salade verte Ravioli ricotta et épinard Fromage blanc	Salade de crudités Moules marinières Frites Fromage Fruit
SEMAINE DU 28 avril au 2 mai	Salade de lentilles Feuilleté à la viande Haricots plats Fromage Fruit	Betteraves en salade Boulettes de bœuf Curry de pois chiches Fromage Glace		Salade verte Filet de poisson au four Semoule et petits légumes Yaourt aux fruits
SEMAINE DU 5 au 9 mai	Carottes râpées Poulet Tex-Mex Pomme de terre à l'ail et persil Petit suisse	Quiche au fromage Sauté d'agneau à l'italienne Haricots verts Fruit		Salade de haricots rouges Poisson meunière Courgettes sautées Fromage Fruit
SEMAINE DU 12 au 16 mai	Mousse de foie Escalope milanaise Petits pois Fromage Fruit	Chou chinois en salade Saucisse grillée Mijoté de lentilles aux allumettes fumées Flan chocolat	Aïoli et ses légumes Fromage Fruit	Salade verte Ramen veggi Fromage Compote Biscuit au chocolat

Liste des 14 allergènes : règlement européen INCO n°1169/2011

1. Lait / 2. Gluten / 3. Œuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coques / 7. Crustacés / 8. Mollusque / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin

Le cuisinier se réserve le droit de modifier les menus en fonction des livraisons de marchandises.
Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste, Madame GONTERO-PHILIS Mélissa