



# Les menus du Restaurant scolaire

## Menus du mois d' avril 2025



### MENU DE PÂQUES



**L'info du mois prochain: salade bar à PEV!**

<p>Lundi 31-mars-25</p> <p>Assiette de charcuterie*, beurre</p> <p>Pilon de poulet rôti mariné</p> <p>Poêlée de haricots verts bio</p> <p>PetitSuisse nature sucré</p> <p>Pommes au four bio</p>	<p>Mardi 01-avr-25</p> <p>Salade décomposée</p> <p>Sauté de diplodoccus</p> <p>Semoule bio</p> <p>Glace à la Rilette</p> <p>Poisson d'avril</p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 02-avr-25</p> <p>Carottes râpées bio</p> <p>Burger de volaille</p> <p>Pommes rosti</p> <p>Saint-Paulin bio</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Jeudi 03-avr-25</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade d'avocat et fromage de brebis</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz basmati bio</p> <p>Comté au lait cru</p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Vendredi 04-avr-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Maquereau à la tomate</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Poêlée de légumes bio</p> <p>Yaourt aux fruits mixés bio</p> <p>Tranche de pain perdu</p>
<p>Lundi 07-avr-25</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade de riz au thon</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Purée de pommes bio</p> <p>Spéculos</p>	<p>Mardi 08-avr-25</p> <p>Rillettes d'oe*, cornichons</p> <p>Filet de dinde à la crème de pleurottes</p> <p>Petit pois bio</p> <p>Bleu d'auvergne</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 09-avr-25</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Boulette d'agneau, jus oriental,</p> <p>Boullgour bio</p> <p>Chèvre à la coupe</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Jeudi 10-avr-25</p> <p>Salade de chou blanc, pommes curry</p> <p>Rôti de porc*</p> <p>Mousseline de carottes</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p>Vendredi 11-avr-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Croissant au fromage, salade verte</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Haricots coco bio</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Cigarette russe</p>
<p>Lundi 14-avr-25</p> <p>Salade piémontaise*</p> <p>Émincé de porc façon thai*</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Brie bio</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Mardi 15-avr-25</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf froid</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Emmental bio</p> <p>Barre glacée</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 16-avr-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Duo de carottes, céleri rémoulade</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature sucré bio</p> <p>Gaufrette chocolat</p>	<p>Jeudi 17-avr-25</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade multicolore</p> <p>Pâtes fraîches bio</p> <p>Sauce carbonara végétarienne bio</p> <p>Fromage</p> <p>Compote bio</p>	<p>Vendredi 18-avr-25</p> <p><b>Menu de Pâques</b></p> <p>Pâté de Pâques maison</p> <p>Filet de saumon, crème d'ail vert</p> <p>Épinards bio</p> <p>Fromage</p> <p>Muffin cœur coulant Nutella</p>

Contact restauration : Vincent et Dominique 05.49.46.15.63 - restoscolaire@dissay.fr

Circuit court

Produits Bio

Fait maison

Contient du porc\*



Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires.

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Les produits transformés à base de viande sont d'origine de l'Union européenne.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes

