

LES MENUS DU 31 MARS AU 2 MAI 2025

SaintGilles

<p>LUNDI 31</p> <p>Salade composée</p> <p>Gratin chou-fleur  Pommes de Terre et oeuf</p> <p>Fruit  </p> <p>GOÛTER : Craquette Confiture / Lait </p>	<p>MARDI 1</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Petit salé aux lentilles </p> <p>Salade verte  Saint-Nectaire </p> <p>Liégeois vanille caramel</p> <p>GOÛTER : Pain / Fruit  Fromage</p>	<p>MERCREDI 2</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Penne  et courgettes  </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit  </p>	<p>JEUDI 3</p> <p>Dos de lieu Sauce safranée Riz  aux poivrons</p> <p>Petits-suisses sucrés Beignet chocolat</p> <p>GOÛTER : Pain beurre/chocolat Fruit </p>	<p>VENDREDI 4</p> <p>Hachis parmentier Salade verte </p> <p> Emmental </p> <p>Fruit  </p> <p>GOÛTER : viennoiserie Fruit  / Laitage</p>
<p>LUNDI 7</p> <p>Poulet aux épices</p> <p>Petits pois   Pommes de terre Carottes  </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit  </p>	<p>MARDI 8</p> <p> Galette Emmental </p> <p>Salade de crudités  </p> <p>Crêpe Caramel au beurre salé Maison</p>	<p>MERCREDI 9</p> <p>Pâtes  bolognaise</p> <p>Salade</p> <p>Fromage </p> <p>Compote </p>	<p>JEUDI 10</p> <p>Crudités  </p> <p>Cabillaud Sauce curry</p> <p>Semoule </p> <p>Crème chocolat</p>	<p>VENDREDI 11</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit  </p>
<p>LUNDI 14</p> <p>Paupiette de veau Sauce champignons</p> <p>Boullghour  et petits légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit  </p>	<p>MARDI 15</p> <p>Crudités  </p> <p>Poulet rôti Pâtes  au beurre</p> <p>Fromage blanc  framboise</p>	<p>MERCREDI 16</p> <p>Omelette basquaise Riz  / Ratatouille</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>JEUDI 17</p> <p>Boeuf au cumin</p> <p>Pommes de terre rôties Haricots verts  </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>VENDREDI 18</p> <p>Concombre  à la crème</p> <p>Merlu Sauce escabèche Blé </p> <p>Fruit  </p>
<p>LUNDI 21</p> <p>LUNDI DE PÂQUES</p> 	<p>MARDI 22</p> <p>Blanquette de dinde Riz </p> <p>Salade verte </p> <p>Tartelette chocolat</p> <p>GOÛTER : Pain / Confiture Petits-suisses</p>	<p>MERCREDI 23</p> <p>Falafels façon tajine aux fruits secs</p> <p>Pepinettes Fromage </p> <p>Fruit  </p>	<p>JEUDI 24</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Émincé de porc à l'échalote Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>GOÛTER : Pain beurre Fromage / Fruit </p>	<p>VENDREDI 25</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de poisson Sauce aurore Semoule </p> <p> Tomme blanche Fruit  </p> <p>GOÛTER : Cake maison Petits-suisses / Fruit </p>
<p>LUNDI 28</p> <p>Couscous boulettes</p> <p>Salade verte</p> <p>Entremet Fraise / Chantilly</p> <p>GOÛTER : Biscuit tout choco Laitage / Fruit </p>	<p>MARDI 29</p> <p>Salade riz/thon</p> <p>Cabillaud sauce bretonne Brocolis  </p> <p>Laitage </p> <p>GOÛTER : Pain beurre / Fromage Fruit </p>	<p>MERCREDI 30</p> <p>Taboulé végétal</p> <p>Moussaka</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit  </p>	<p>JEUDI 1</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>VENDREDI 2</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Cordon bleu Fusilis </p> <p>Fruit  </p> <p>GOÛTER : Viennoiserie Fruit  / Yaourt à boire</p>

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (appellation VBF) - Seuls les plats contenant 100 % de produits Bio sont indiqués 
D'autres plats peuvent aussi être élaborés avec des produits issus de l'Agriculture Biologique
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles sont indiqués  