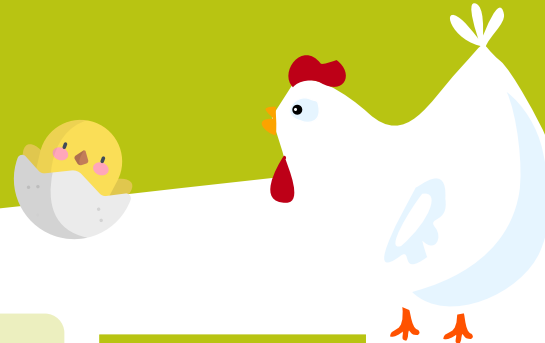


menu classique avril 2024



Mardi 2 avril

Macédoine de légumes
raviolis au saumon
Salade verte
Fromage portion & cocktail de fruits

Mercredi 3 avril

Céleri rave rémoulade
filet de dinde
Petits pois
Tarte aux pommes

Jeudi 4 avril végétarien

Salade coleslaw
Hot-dog végété
Aligot
Compote

Vendredi 5 avril

Concombre maïs
Blanquette de poisson
Riz
Petit pot de crème

VACANCES

Lundi 8 avril

Taboulé
Escalope viennoise
Carottes et brocolis crème
Crème au caramel

Mardi 9 avril

Tomate oeuf
sauté d'agneau façon tajine
Semoule et ses légumes
kivis

Mercredi 10 avril

melon
Cote de porc
blé à la tomate
Compote de pommes

Jeudi 11 avril végétarien

Nems aux légumes
Tortellinis au fromage
Sauce crème
Pancotta aux fruits rouges

Vendredi 12 avril

macédoine
Dos de colin sauce citron
Riz madras
Yaourt aromatisé

Lundi 15 avril

Nems nuoc mam
Rôti de porc
Rosties aux légumes
Riz au lait nature

Mardi 16 avril

Betteraves rouges
Fish burger
Frites
Orange

Mercredi 17 avril

Tomates mozzarella
Spaghettis carbonara
compote

Jeudi 18 avril végétarien

Salade piémontaise
Crispy d'or emmental
Haricots verts
Clafoutis cerises

Vendredi 19 avril

Taboulé
Cubes de poisson sauce orientale
Grafon de brocolis
Crème dessert chocolat

Lundi 22 avril

Salade coleslaw
Cordon bleu
Petits pois
Yaourt aromatisé

Mardi 23 avril

Haricots verts vinaigrette
Sauté de dinde
riz
Camembert & fruits de saison

Mercredi 24 avril

Carottes rôpées
Steak haché
Purée
Banane

Jeudi 25 avril végétarien

Lentilles au saumon
Hot-dog veggie
Pommes campagnardes
Flan au lait d'amandes

Vendredi 26 avril

Pizza au fromage
Cubes de saumon
Épinards béchamel
Cocktail de fruits

Lundi 29 avril

Salade strasbourgeoise
Poisson meunière
Poêlée méditerranéenne
Petits suisses aux fruits

Mardi 30 avril

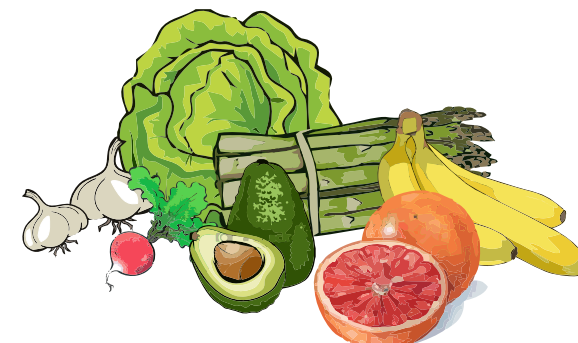
Quiche lorraine
Cuisse de poulet rôtie
Carottes et champignons
Brownie

ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide



LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY



Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

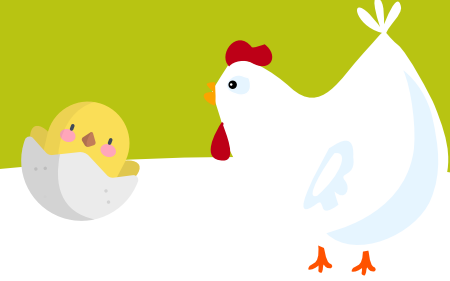
Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- **Fruits et légumes** : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfond) – **Poisson frais** : Ets Mericq (47)

Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), **Volaille** : Maison Alex (toulouse 31).

RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE DE
SAINT-JORY

menu complet sans viande avril 2024



Mardi 2 avril

Macédoine de légumes
raviolis au saumon
Salade verte
Fromage portion & cocktail de fruits

Mercredi 3 avril

Céleri rave rémoulade
Boulettes végé
Petits pois
Tarte aux pommes

Jeudi 4 avril végétarien

Salade coleslaw
Hot-dog végé
Aligot
Compote

Vendredi 5 avril

Concombre maïs
Blanquette de poisson
Riz
Petit pot de crème

VACANCES

Lundi 8 avril

Taboulé
Samossa de légumes
Carottes et brocolis crème
Crème au caramel

Mardi 9 avril

Tomate oeuf
Saucisse végé
Semoule et ses légumes
kivis

Mercredi 10 avril

melon
Omelette
blé à la tomate
Compote de pommes

Jeudi 11 avril végétarien

Nems aux légumes
Tortellinis au fromage
Sauce crème
Panacotta aux fruits rouges

Vendredi 12 avril

macédoine
Dos de colin sauce citron
Riz madras
Yaourt aromatisé

Lundi 15 avril

Nems nuoc mam
Aiguillettes de blé
Rosties aux légumes
Riz au lait nature

Mardi 16 avril

Betteraves rouges
Accras
Frites
Orange

Mercredi 17 avril

Tomates mozzarella
Spaghettis sauce fromage
Compote

Jeudi 18 avril végétarien

Salade piémontaise
Crispy d'or emmental
Haricots verts
Clafoutis cerises

Vendredi 19 avril

Taboulé
Cubes de poisson sauce orientale
Grafyn de brocolis
Crème dessert chocolat

Lundi 22 avril

Salade coleslaw
pané fromager
Petits pois
Yaourt aromatisé

Mardi 23 avril

Haricots verts vinaigrette
Omelette
riz
Camembert & fruits de saison

Mercredi 24 avril

Carottes râpées
carré de seitan
Purée
banane

Jeudi 25 avril végétarien

Lentilles au saumon
Hot-dog veggie
Pommes campagnardes
Flan au lait d'amande

Vendredi 26 avril

Pizza au fromage
Cubes de saumon
Épinards béchamel
Cocktail de fruits

Lundi 29 avril

Salade strasbourgeoise
Poisson meunière
Poêlée méditerranéenne
Petits suisses aux fruits

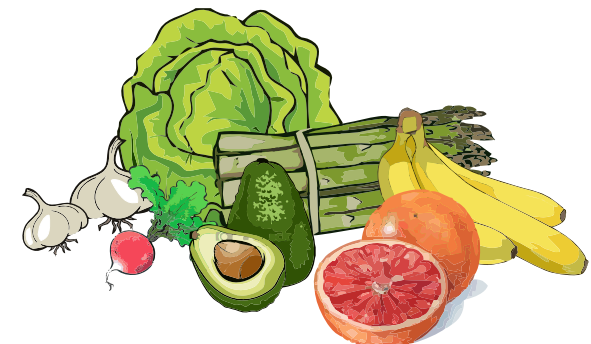
Mardi 30 avril

Quiche lorraine
Kefkas de légumes
Carottes et champignons
Brownie

ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide

LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY



Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel
Viandes Bousquet viandes (La primaube 12))- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretéfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47)
Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

RESTAURATION MUNICIPALE VILLE DE SAINT-JORY