

Menus du 7 avril au 18 mai 2025

Légende :

Menu végétarien

Préparations de Joé

Produits bio

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIÈRE DE CORPS

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
VACANCES SCOLAIRES				
Taboulé	Salade composée	Salade verte au maïs	Salade composée	Carottes râpées vinaigrette
Salade composée	Concombres vinaigrette	Salade composée	Betteraves rouges à la bulgare	Salade composée
Meunière de poisson et son citron	Sauté de poulet à la crème	Paupiette au veau sauce champignons	Spaghettis à la	Jambon braisé
Tarte aux poireaux	Haricots blancs à la tomate	Boulettes à la tomate		Omelette
Carottes à l'ail	Boullgour aux petits légumes	Poêlée de légumes	Bolognaise végétarienne	Purée de navets
Petit suisse	Vache qui rit bio		Edam	Petit moulé
Yaourt nature	Camembert	Fromages	Chantailou	Cantadou
Fruit de saison bio	Pommes au four de Joé	Gâteau de semoule de Joé	Fruit de saison bio	Riz au lait
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits
lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
VACANCES SCOLAIRES				
Betteraves vinaigrette	Salade composée	Courgettes râpées	Raïta de concombres	Tomates vinaigrette
Salade composée	Salade piémontaise	Salade composée	Salade composée	Salade composée
Émincé au boeuf sauce tomate	Saucisse de toulouse	Croque	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson à la bordelaise
Falafels sauce tomate	Tarte provençale		Oeuf dur sauce mornay	Pois chiche masala
Frites	Lentilles	Végétarien	Petit pois	Riz pilaf
Camembert	St Môret		Kiri	Cantadou
Chanteneige	Coulommiers bio	<u>Fromages</u>	fromage	Petit moulé
Corbeille de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte fine aux pommes bio de Joé	Corbeille de fruits
Milk-shake de Joé			Fruit de saison	Abricots au sirop
lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
	Choux rouges bio aux raisins secs	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade de cervelas au cornichon sur son lit de salade
	Radis et son beurre	Salade composée	Salade de tomates	<u>Salade verte aux croûtons</u>
Lundi de Pâques	Pilons de poulet tex mex	Sauté de porc niçois	Clafoutis de légumes	Emincé de boeuf
	Palet de lentilles de la cheffe	Quenelles forestière		Boulettes à la tomate
	Pommes de terre sautées	Flageolets	Salade verte	Brisure de choux-fleurs
	Yaourt sucré	Camembert	Emmental	Edam
	Petit suisse	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Môret	Camembert
	Cocktail de fruits	Ile flottante	Marbré au chocolat de Joé	Fruit de saison bio
	<u>Corbeille de fruits</u>	Corbeille de fruits	Flan à la vanille	

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 7 avril au 18 mai 2025

Légende :

Menu végétarien

Préparations de Joé

Produits bio

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIÈRE DE CORPS

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
<u>Macédoine de légumes</u>	<u>Friand fromage</u>	Asperges sur son lit de salade		Salade aux croûtons à l'ail
Betteraves rouges	Pizza	Salade composée		<u>Mousse d'avocat</u>
Saucisse Knack	Gnocchis gratinés	Boeuf bourguignon	Férié	Pavé de poisson à la bordelaise
Galette au fromage		Falafels		Dahl de lentilles
Lentilles et sa crème de Normandie	Haricots plats	Pommes duchesses		Julienne de légumes
Yaourt	brie			Camembert bio
Petit suisse	mimolette	Fromages		Vache qui rit
Fruit de saison	<u>Mousse chocolat de Joé</u>	Fruit de saison bio		<u>Milk shake de Joé</u>
Mousse chocolat de Joé	Corbeille de fruits			Fromage blanc sucré
lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
<u>Salade de pommes de terre et oignons rouges</u>	Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la bulgare		<u>Tarte au fromage</u>
Salade verte aux lardons ou aux croûtons	Radis et sont petit beure	Salade composée		Rosette et ses cornichons
Colin froid et sa sauce tartare	Oeuf à la florentine	Aiguillettes de poulet sauce champignons	Férié	Cordon bleu
Houmous à tartiner		Flan à la provençale		Galette de lentilles
Salade coleslaw	Pommes de terre	Frites		Ratatouille
Emmental	Yaourt nature sucré			Bleu
Vache qui rit	Petit suisse sucré	Fromages		Vache qui rit bio
Fruit de saison bio	<u>Gaufre et ganache au chocolat de Joé</u>	Glace		<u>Compote de pomme fraise de Joé</u>
	ou miel ou sucre	Corbeille de fruits		Pêches au sirop
lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
<u>Tomate vinaigrette</u>	Bruschetta aux 3 fromages	Salade de pommes de terre au thon	<u>Betteraves à la bulgare</u>	
Céleri rémoulade	<u>Pizza jambon, champignons et mozzarella</u>	Salade composée	Asperges sur son lit de salade	
Saucisse de Toulouse et son ketchup	Paupiette au veau sauce échalote		Filet de colin sauce oseille	Menu Magheb
Bolognaise	Galette de soja à la provençale	Tarte au fromage	Haricots rouges chili	
Purée de pomme de terre	Jeunes carottes	Céleri rémoulade	Boulgour aux petits légumes	
Yaourt nature sucre	Carré frais		Gouda	
Petit suisse sucre	Camembert bio	Fromage	Brie	
<u>Semoule au lait de Joé</u>	Fruit de saison	Fruit BIO	<u>Crème dessert au chocolat</u>	
Nappé caramel			Crème dessert à la vanille	

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.