

Menus Avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT MATHURIN



Saint Mathurin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		1 salade de crudités steak haché petits pois fruit du jour	2 salade niçoise émincé de poulet à la provençale julienne de légumes flan pâtissier	3 concombres à la crème parmentier de poisson abricots au sirop
6	7 feuilleté au fromage beignets de blé carottes bio à la crème glace	8 salade verte tomates et gruyère poisson frais fondue de poireaux éclair	9 salade coleslaw petit salé lentilles liégeois au chocolat	10 betteraves vinaigrette blanquette de dinde bbc riz sauvage bio fromage et fruit du jour
13	14	15	16	17
macédoine au surimi hamburger frites yaourt	soupe de pot au feu rôti de porc haricots beurre poêlés fromage et salade de fruits	tomates vinaigrette cassoulet bavarois fruits rouges	carottes râpées bio sauce à l'orange raviolis au gorgonzola mousse au chocolat	tarte lorraine filet de poisson frais épinards à la crème entremet vanille
20	21	22	23	24
taboulé sauté de dinde au curry doux cordial ligne fromage et compote	salade haricots verts fromage saucisse de toulouse flageolets fruit du jour	menus du centre	cervelas vinaigrette poisson pané frais quinoa crumble aux pommes	penne aux pesto omelette salade verte glace
27	28	29	30	
salade de crudités miettes de crabe chili con carne crème chocolat	salade piémontaise beignets de calamars trio de légumes tarte aux pommes bio	radis sauté de poulet sauce poivre frites fromage et fruit du jour	salade marco polo jambon de vendée poêlée de courgettes et aubergines compote bio	

fabrication maison (cuisiné ou transformé sur place) et /ou produits locaux

menu végétarien
 contient du porc

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons ou besoin de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine.