

# Menus de AVRIL 2025

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique  
Viandes bovines certifiées d'origine française

**Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)**

Semaine du 31/03 au 04/04					
	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Entrée	<b>Œufs durs sauce cocktail</b>	<b>Salade piémontaise nature</b>	<b>Quiche lorraine</b>	<b>Carottes râpées bio</b>	<b>Tarte tomates chèvre</b>
Plat	<b>Lasagnes bolognaise</b>	<b>Saucisses végétales</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Bœuf au paprika</b>	<b>Poulet</b>
Accompagnement	<b>Salade verte</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Pommes vapeur persillées</b>	<b>Beignets de salsifis</b>	<b>Poêlée de légumes</b>
Laitage		<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	
Dessert	<b>Compote bio</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Crème dessert bio</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Yaourt aux fruits</b>
Semaine du 07/04 au 11/04 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrée	<b>carottes râpées bio</b>	<b>Salade composée</b>	<b>Concombre bio</b>	<b>Crêpe fourré</b>	<b>Taboulé</b>
Plat	<b>Canard à l'orange</b>	<b>Chipolatas</b>	<b>Poisson</b>	<b>Tajine de mouton</b>	<b>Steak végétal</b>
Accompagnement	<b>Duo de choux</b>	<b>Purée</b>	<b>Riz créole</b>	<b>Semoule</b>	<b>Carottes vapeur</b>
Laitage	<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>		
Dessert	<b>fruits au sirop</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Compote bio</b>	<b>Yaourt n/s bio</b>	<b>Fruit bio</b>
Semaine du 14/04 au 18/04 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Entrée	<b>Betteraves bio</b>	<b>Salade fromagère</b>	<b>Maquereau à la tomate</b>	<b>Choux à l'indienne</b>	<b>Céleri mayonnaise</b>
Plat	<b>Beignets de calamars</b>	<b>Panés épinards et ricotta</b>	<b>Pizza</b>	<b>Moussaka</b>	<b>Cordon bleu</b>
Accompagnement	<b>Riz aux légumes</b>	<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Salade verte</b>		<b>Courgettes</b>
Laitage	<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	
Dessert	<b>Fruit bio</b>	<b>Petit suisse n/s bio</b>	<b>Crème dessert bio</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Compote bio</b>
Semaine du 21/04 au 25/04					
	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrée	<b>Férié</b>	<b>Salade d'Asie</b>	<b>Œufs durs mayonnaise</b>	<b>Tomates et fêta</b>	<b>Salade de quinoa</b>
Plat		<b>Sauté de porc</b>	<b>Rôti de veau</b>	<b>Boulettes de bœuf</b>	<b>Carbonara végétale</b>
Accompagnement		<b>Petits pois</b>	<b>Haricots plats</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Pâtes</b>
Laitage				<b>Fromage</b>	
Dessert		<b>Yaourt bio</b>	<b>Fromage blanc bio et coulis de fruits rouges</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Pâtisserie</b>
Semaine du 28/04 au 02/05					
	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	<b>Betteraves crues râpées</b>	<b>Surimi et mayonnaise</b>	<b>Blé Arlequin</b>	<b>Férié</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>
Plat	<b>Cordon bleu</b>	<b>Pot-au-feu</b>	<b>Boudin noir aux pommes</b>		<b>Saucisses végétales</b>
Accompagnement	<b>Röstis de légumes</b>	<b>Légumes</b>	<b>Purée</b>		<b>Riz aux petits légumes</b>
Laitage					
Dessert	<b>Yaourt n/s bio</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Crème dessert</b>		<b>Fruit bio</b>

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles".

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.