



Restaurant scolaire « le goutatout »

Menus d'Avril



Le « plan alimentaire » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi Egalim ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
Asperges Schweinwebraten (rôti de porc*) Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes) Boursin Cheese cake au citron	Salade Lasagnes végétales (Pate à lasagne, sauce tomate, lentilles , béchamel, emmental) Fromage blanc	Coquillettes à l'italienne Bœuf bourguignon Beignets de choux fleur Fromage Pomme

VACANCES DE PRINTEMPS

Lundi de paques 	MARDI 22 Carottes râpées Cordon bleu de dinde Teltower Rübchen (navets) Fondant au chocolat de paques	JEUDI 24 Salade verte Jambon grill Flageolets Mizotte de Vendée Compote	 VENDREDI 25 Pommes de terre Filet poisson à la crème Carottes au curry Tomme d'Anjou Banane
	LUNDI 28 Taboulé Escalope de porc fromagère (mascarpone, fromage blanc, emmental) Épinards Clémentine	MARDI 29 Concombre à la crème Dibbelabbes (Pommes de terre râpées et bœuf* haché) Yaourt	

Produit issue de l'agriculture Biologique



Menu végétarien



Viande française



Recette Allemande



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire