





















Menus du lundi 25 mars au vendredi 10 mai 2024
Restaurant scolaire de Creuzier-le-Vieux
















SEMAINE 13

	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
	 Haricots verts en salade Saucisses chipolatas Pommes de terre grenaille Tartare Fruit de saison	 Haricots blancs en salade Escalope viennoise Poêlée ratatouille Saint-Paulin coupe Fruit de saison	 Tomates en salade Sauté de bœuf aux olives Riz Yaourt nature Compote de fruits	 Endives en salade Brandade de poisson Kiri Fruit de saison	MENU VÉGÉTARIEN Feuilleté comté Pané blé / Tomates / Mozzarella Salade verte Saint-Nectaire coupe Gâteau de Pâques

SEMAINE 14





















	Lundi 01 avril	Mardi 02 avril	Mercredi 03 avril	Jeudi 04 avril	Vendredi 05 avril
	    	 Salade verte Steak haché sauce Bleu Brocolis Brie coupe Fruit de saison	    	MENU VÉGÉTARIEN Avocat vinaigrette Pâté aux pommes de terre Salade Saint-Nectaire coupe Fruit de saison	    

SEMAINE 15

	Lundi 08 avril	Mardi 09 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
	    	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pâtes 3 couleurs Croque fromage Salade d'endives Babybel Compote d'ananas	    	    	menu à thème région sud ouest Salade basquaise (tomates / oignons / poivrons / ail / vinaigre/ huile d'olive) Parmentier de canard tomme pyrénéenne crème catalane























VACANCES DE PAQUES

SEMAINE 16

	Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
	MENU VÉGÉTARIEN  Salade verte / Croûtons Risotto aux petits légumes et boulettes soja / Tomate Saint-Nectaire coupe Cocktail de fruits / Gâteau	   	    	    	    

VACANCES DE PAQUES

SEMAINE 17

	Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
	    	MENU VÉGÉTARIEN   Crêpe fromage Tortellini épinards / Ricotta Salade verte Edam coupe Fruit de saison	    	    	    

SEMAINE 18

	Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 01 mai	Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
	    	    	    	MENU VÉGÉTARIEN     	    

SEMAINE 19

	Lundi 6 mai	Mardi 07 mai	Mercredi 08 mai	Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai
	    	MENU VÉGÉTARIEN   Betteraves rouges Bouchée florentine Boulghour Fromage coupe (Cantal) Fruit de saison	    	    	    

Produit fait maison
 Produit biologique
 Produit local



tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités