



RESTAURATION SCOLAIRE DE SAINT JULIEN L'ARS

Menus de Avril 2021

LUNDI 29 mars	MARDI 30 mars	JEUDI 01 avril	VENDREDI 02 avril
Poulet rôti (à l'Estragon) Petits pois carottes Yaourt aux fruits (Les Prairies de la Gartempe)	Choux au paprika Saucisses fumées Fromage Fruits de saison	Cervelle de Crapaud Farcie Vers de terre en Sauce Gâteaux à la bave d'Escargots	Cari poisson Quinoa Abricots au sirop Biscuits
LUNDI 05 avril	MARDI 06 avril	JEUDI 08 avril	VENDREDI 09 avril
<u>pâques</u>	Aiguillettes de canard à l'orange Pommes rissolées Fromage Opéra chocolat	<u>Menu alternatif</u> Potage Freneuse Pizza au fromage (Maison) Yaourts aromatisés Biscuits	Taboulé (maison) Sauté de poulet au curry Courgettes Fromage blanc sucré
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances	Vacances	Vacances	Vacances
LUNDI 26 avril	MARDI 27 avril	JEUDI 29 avril	VENDREDI 30 avril
Betteraves vinaigrette Steak de veau Sauce tomates Haricots beurre Crème caramel	Sauté de volaille Péruvien Duo brocolis choux fleur Yaourt aux fruits (Les Prairies de la Gartempe)	<u>Menu alternatif</u> Couscous de Légumes Petits suisses Fruits de saison	Salade maïs, gruyère, ciboulette Filets de hoki Sauce citron Pommes vapeur Crème dessert (Les Prairies de la Gartempe)

La commune a résolument fait le choix d'une cuisine de qualité favorisant les produits frais et l'approvisionnement de proximité. La qualité et la traçabilité des matières premières sont principalement recherchées. Une attention particulière est accordée au développement de l'approvisionnement local. La liste de nos fournisseurs est disponible sur le site internet de la Mairie de Saint Julien l'Ars Julien L'Ars. <https://www.saintjulienlars.fr/cantine-scolaire>

Chaque repas doit comporter : un féculent - des protéines (1 viande ou 1 poisson ou des œufs) - des légumes (crudités ou cuits) ou 1 fruit - et un produit laitier. Les menus sont suivis dans la mesure des possibilités d'approvisionnement