



Avril – Mai 2024



Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
	Lundi 8	Lundi 29
	<ul style="list-style-type: none">- Betteraves rouges- Dos de colin- Semoules BIO- Vache qui rit- Pomme golden BIO	<ul style="list-style-type: none">- Salade à l'emmental BIO- Escalope de veau haché- Poêlée de légumes- Pomme clochard BIO
Mardi 2	Mardi 9	Mardi 30
<ul style="list-style-type: none">- Pizza royale- Steak haché- Flageolets verts bio- Yaourt nature sucré	<p><u>Menu Végétarien</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Friand au fromage- Pané blé /épinards- Purée mousline- Crème à la vanille	<ul style="list-style-type: none">- Taboulé au poulet- Blanquette de poisson- Carottes vapeur BIO- Paris -Brest
Jeudi 4	Jeudi 11	Jeudi 2
<ul style="list-style-type: none">- Salade de farfalles BIO- Aile de raie- Carottes rondelles BIO- Saint – Nectaire- Banane	<ul style="list-style-type: none">- Jambon blanc/beurre- Filet de poulet- Haricots beurre- Tomme blanche- Far aux pruneaux	<p><u>Menu végétarien</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Haricots verts vinaigrette- Nugget de blé- Haricots blancs BIO- Crème au chocolat
Vendredi 5	Vendredi 12	Vendredi 3
<p><u>Menu végétarien</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Radis beurre- Omelette P de terre BIO- Salade verte BIO- Eclair au chocolat	<ul style="list-style-type: none">- Concombre au boursin- Spaghettis bolognaise BIO- Fromage blanc- Mangue	<ul style="list-style-type: none">- Beurre de sardines- Roti de dinde- Coquillettes BIO- Yaourt nature sucré



Sauf exception, défaut d'approvisionnement. Le bœuf servi est d'origine française.

(Pour tous renseignements s'adresser au restaurant scolaire. Tél : 05.49.60.48.51.) **BIO : Agriculture biologique.**

Les menus sont affichés au sein des écoles, du restaurant scolaire et publiés sur notre page Facebook : Maire de Quinçay. Merci de votre compréhension.