

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Thorigné-Fouillard



Menus du 22 au 26 avril 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none">Concombres crème à l'anethPenne rigateBolognaise de lentillesGlace	<ul style="list-style-type: none">Échine de porc sauce charcutièreHaricots verts à l'ail et boulgourFromageCompote de fruits	<ul style="list-style-type: none">Blanquette de poisson aux poireauxRiz doréPetit suisseFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Haut de cuisse de poulet tandooriPetits pois aux oignonsFromagePâtisserie du chef	<ul style="list-style-type: none">Salade composéeSteak hachéPotatoes, crème cibouletteFruit de saison

* Salade verte, dés de fromages, croûtons, échalote, vinaigrette balsamique.

Menus du 29 avril au 3 mai 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none">Poisson panéRisotto de blé aux petits légumesFromageFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Céleri rémouladeGratin de macaronisAu jambonCrème dessert au chocolat		<ul style="list-style-type: none">Radis beurrePizza tartiflette*Salade verteFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Taboulé à l'orientaleBoulettes d'agneau sauce massaléCarottes persilléesYaourt à la vanille

* Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, reblochon, oignons, origan.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.