

Menus restauration scolaire Fléac

Du 8 avril au 17 mai 2027

Du 8 au 12 avril				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées, mimosa Lasagnes Bolognaises Yaourt vanille Pruneaux moelleux Goûter Pain et fromage Fruit	Tarte fine herbes, fromage Rôti de porc au thym/paprika Chou-fleur Tomme de Charente Fruit Goûter Tourteaux fromager Purée de fruits	Chou blanc, poivrons rouge Filet de dinde au citron Haricots plats Riz au lait chocolat	Batavia, pignon de pin Saumon rôti Gratin d'épinards Purée de pommes Goûter Lait Cake citron maison Fruit	Végétarien Brocolis, maïs Chili sans viande Riz pilaf Comté Fruit Goûter Lait Pain et chocolat Fruits secs
Du 15 au 19 avril				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois, poivron Hachis parmentier Gouda Fondant chocolat	Betteraves cuites au thon Blanquette d'agneau Brocolis Camembert Fruit	Concombre, graines torréfiées Saucisse de Toulouse Flageolet Tomme noire Purée de pommes	Végétarien Radis rouge Gratin de choux-fleurs à l'épeautre Crème anglaise Biscuit bio	Houmous de pois chiches Poisson sauce tomate Courgettes persillées Brie Fruit
Du 22 au 26 avril				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri remoulade, fayonnaise Cœur sauce moutarde Haricots verts persillés Cantal Fruit	Végétarien Betteraves crues, mimosa Spaghettis Lentilles à la tomates bio Emmental Poire au sirop	Mâche, poivrons jaune Filet meunière maison Pomme de terre beurre persillé Tomme blanche Quatre-quart	Tomate, ciboulette Rôti de bœuf ketchup Haricots blancs cumin Cantal Mousse chocolat	Rillettes de sardines, biscotte Palette de porc Petits pois Edam Fruit
Du 29 avril au 3 mai				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade, croûtons Langue charcutière Frites Chèvre Crème chocolat Goûter Brioche Fruits secs	Végétarien Emincé de chou-fleur vinaigrette Riz Cantonais Fromage blanc vanille Fruit Pain et fromage Fruit		Semoule exotique Poisson sauce crème Courgettes gratinées Tomme blanche Fruit Goûter Lait Financier Purée de pommes	Concombre, féta Sauté de poulet provençale Haricots beurre persillés Tomme des Charentes bio Glace Goûter Lait Gâteau de Savoie Fruit
Du 6 au 7 mai				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien Brocolis ciboulette Dhal de lentilles Blé Cantal aop Fruit Goûter Lait Brioche Pâte de fruits	Taboulé maison Mignon de veau moutarde Carottes persillées Camembert Fruit Goûter Lait Pain et chocolat Fruits secs			
Du 13 au 17 mai				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts, ciboulette Lapin persillé Pommes boulangères Tomme dorée Fruit Lait Baguette viennoise Purée de fruits	Végétarien Tomates, poivrons verts Omelette aux coquillettes Fromage blanc sucré bio Abricots secs Goûter Pain et fromage Fruit	Betteraves aux pois chiches Rôti de bœuf, ketchup Frites Camembert Fruit	Concombre, crème ciboulette Poisson sauce dieppoise Macaronis Emmental Poire au sirop Goûter Lait Sablé Fruit	Salade piémontaise Agneau au curry Haricots verts paprika Gouda Fruit Goûter Lait Quatre quarts Fruits secs

● Produits BIO
● Produits locaux référentiel "EcoCert"

Les engagements de la restauration

