

# LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Menus du mois d'avril 2024



Menus contrôlés par  
Clémence FOUILLADE  
Diététicienne Nutritionniste  
N° Siret : 7528791500048

En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

	Du 1 <sup>er</sup> au 05 avril	Du 08 au 12 avril	Du 15 au 19 avril	Du 22 au 26 avril
LUNDI	Férial	Salade mimosa Seiche à la sétoise Riz pilaf Brie Purée de fruits <b>Gros pain</b> Goûter : Beignet aux pommes, fruit, chocolat chaud	Salade verte Filet de lieu sauce ciboulette Boulghour aux petits légumes Edam Poire au sirop et chantilly <b>Gros pain</b> Goûter : Donuts, fruit de saison, verre de lait BIO	Haricots verts en vinaigrette Bourride de lotte Riz pilaf St nectaire Fruit de saison <b>Gros pain</b>
MARDI	Betteraves persillées Gardiane de taureau Riz de camargue Yaourt nature Fruit de saison et lapin en chocolat <b>Gros pain</b>	Houmous et ses gressins Boulettes de pois chiches Purée de carottes au cumin Fromage blanc sucré Fruit de saison <b>Gros pain</b> Goûter : Pain+Fromage, compote gourde, sirop grenadine	Pizza Omelette aux herbes Petits pois au jus Camembert Fruit de saison <b>Gros pain</b> Goûter : Jus de fruit, pain et barre chocolat, yaourt à boire	Betteraves persillées Quenelles à la tomate Quinoa Fromage blanc nature Fruit de saison <b>Gros pain</b>
MERCREDI	Bâtonnet de crudités Steak haché Purée de pommes de terre Velouté aux fruits Pommes au four <b>Gros pain</b> Goûter : Marbré au chocolat, petit suisse aux fruits, fruit	Salade carnaval maison Rôti de veau Haricots beurre persillés Tomme noire Tarte aux pommes <b>Gros pain</b> Goûter : Lait aromatisé, croissant, fruit	Salade de pommes de terre Bœuf bourguignon Jeunes carottes Yaourt aux fruits Fruit de saison <b>Gros pain</b> Goûter : Compote, fougasse d'Aigues-Mortes, petit suisse	Tarte au thon et chiffonade de batavia Poulet rôti au four Purée de courgettes Brie Fruit de saison <b>Gros pain</b> Goûter : Crêpe au sucre, sirop grenadine, fruit de saison
JEUDI	Batavia Crousti' au fromage Poêlée d'haricots verts Fromage à tartiner Donut sucré <b>Gros pain</b>	Cake aux asperges et mesclun Steak haché de taureau Gratin de chou-fleur Mousse de fraise au mascarpone <b>Raspailou</b> Goûter : Crêpe au sucre, yaourt à boire, fruit de saison	Duo cru/cuit Cappelletti au saumon fumé Fromage blanc aux fruits Roulé au chocolat <b>Gros pain</b> Goûter : Crêpe au sucre, fruit de saison, yaourt aromatisé	Radis à la croc Saucisse de porc Saucisse de volaille Ratatouille Gruyère Tarte au chocolat <b>Gros pain</b>
VENDREDI	Tarte florentine Poisson sauce citron Ebly aux petits légumes Cantal jeune Compote <b>Raspailou</b>	Céleri rémoulade Spaghettis Bolognaise Emmental râpé Fruit de saison <b>Gros pain</b> Goûter : Gaufre + pâte à tartiner, petit suisse, fruit	Macédoine Escalope de dinde à la moutarde Coquillettes Emmental râpé Fruit de saison <b>Gros pain</b> Goûter : Gâteau au yaourt, compote gourde, verre de lait	Salade feuille de chêne Sauté d'agneau Flageolet au jus Petit Louis Cocktail de fruits <b>Raspailou</b>

### RECETTE DU MOIS POUR 4 PERS.

## Cake aux asperges

Pour 4 personnes  
Temps de préparation : 1h

#### Ingrédients :

- 100g de farine
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 botte d'asperge
- 100g emmental
- 1 sachet de levure
- Sel, poivre
- Un peu de beurre pour le moule

Préchauffer le four à TH 7

Dans un saladier, mettre la farine, casser les oeufs et battre le mélange jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Ajoutez le sachet de levure. Tout en fouettant, incorporer le lait puis l'huile d'olive.

Saler et poivrer.

Couper l'emmental et les asperges en petits tronçons préalablement lavés et égouttés et rajouter à la préparation.

Verser le tout dans un moule à cake beurré et fariné.

Faire cuire environ 50 mn, TH 7

Bon appétit !

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.

>> Retrouvez le tableau des allergènes et TOUTES INFORMATIONS SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE en scannant ce QR code.



>> Retrouvez la recette et les producteurs du mois en scannant ce QR code.

