

# MENU AVRIL 2023

## DU 3 AU 7 AVRIL

LUNDI	VÉGÉTARIEN	MARDI	ÉCOLIÈRES	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VÉGÉTARIEN
Salade pomme de terre				Salade de pâtes	Chou rouge vinaigrette de framboise		Carottes râpées à l'orange
Oeufs sauce Aurore (tomatée)				Pilons de poulet aux épices	Bourguignon		Lasagnes
Gratin de poireaux				Carottes Vichy	Orge		De légumes
Camembert				Brie			Comté
Poire				Fruit		Yaourt fermier	Tarte aux pommes et rhubarbe

## VACANCES - DU 10 AU 14 AVRIL

LUNDI	MARDI	VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VÉGÉTARIEN	VENDREDI
	Chou fleur vinaigrette		Salade de blé	Radis croque en sel		Salade de mâche et endives
<b>FERIÉ</b>	Gratin d'oeuf		Filet de poisson sauce citron	Gratin Breton		Rôti de porc à la crème d'ail
	Pomme de terre		Haricots verts	(sarrasin, chou fleur)		Petit Epeautre
	Cantal		Emmental	Brie		Fromage blanc
	Fruit		Fruit		Gâteau aux haricots blancs	Et fruits secs

## VACANCES - DU 17 AU 21 AVRIL

LUNDI	MARDI	VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Chou blanc vinaigrette		Mesclun de salade et comté		Potage de lentilles		Saucisson à l'ail
Bolognaise de boeuf		Raclette végétarienne		Poulet rôti		Encornets à la tomate
Coquillettes		(Poireaux, pomme de terre, oignons, carottes)		Brocolis persillés		Riz
				Camembert		Mimolette
Yaourt fermier vanille		Crème aux oeufs		Fruit		Fruit
						Clafouti aux pommes

## DU 24 AU 28 AVRIL

LUNDI	MARDI	VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VÉGÉTARIEN
Chou fleur au curcuma		Salade composée petit épeautre		Chou rouge et croûtons		Toast rilette de saumon fumé
Filet de dinde à la crème		Flan de carottes		Filet de poisson		Sauté de veau marengo
Riz		Au cantal		À la portugaise		Haricots verts
Brie		Emmental		(pommes de terre, oignons et poivrons)		Fêta et petit pois
Pomme		Banane		Fromage blanc vanille		Riz au lait à l'orange
						Poire sauce chocolat

2022

**Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE**

Niveau 3  
mention excellence

Un restaurant  
+ bio  
+ local  
+ sain  
+ durable

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION NOTRE MODÈLE A DÉL'AVENIR

## La charte

# « Bien manger à l'école C'est l'affaire de ma commune »

PRODUITS DE SAISON   
 PLATS FAITS MAISON   
 PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ECOCERT   
 PRODUITS LABEL ROUGE   
 PRODUITS BIO

À partir du 1<sup>er</sup> mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :

