

MENUS sous réserve d'approvisionnement

AVRIL

Année scolaire 2023/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 1 AU 5 AVRIL 2024	FERIE	Cèleris râmolade Colin meunière MSC Gratin de choux-fleur pdt Petit suisse	Betteraves Cordon bleu Courgettes Provençale Eclair au chocolat	Œufs sauce cocktail Quenelles à la crème Haricots verts Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille Pommes sautées Fromage Poire
DU 08 AU 12 AVRIL 2024	Carottes râpées Couscous végétarien Fromages Compote	Taboulé Poulet Basquaise Brocolis Fromage Oranges	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Salade de tomates Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché Potatoes Glace
DU 15 AU 19 AVRIL 2024	Surimi Colombo de porc Riz Fromage Bananes	Œuf mimosa Boulette de soja Coquillettes Crème dessert	Salade verte Tartiflette AOP Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curry Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade bourgour Bourguignon de boeuf Haricots vert persillés Fromage poire
DU 22 AU 26 AVRIL 2024	Salade de saison Gratin de macaroni aux Jambon Eclair au chocolat	Salade de lentilles Omelette au fromages Pâtée campagnarde Raisin	Carottes râpées Blanquette de veau Riz Fromage blanc au miel	Pizzas au fromage Aïoli Compote	Saucisson beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop

Le chef de cuisine :
cuisine@bedarrides.eu


Franck CHARIGNON

La directrice Générale des Services


Valerie MARTINEZ

Repas végétarien

le Maire


Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	--	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MAI

Année scolaire 2023/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 AVRIL au 3 MAI 2024	Miel Omelette au fromage Pommes sautées Prunes	Salade d'haricots verts Sauté de dinde à l'estragon Riz Yaourt aux fruits	FERIE	Salade de tomates Gardianne de taureau Polenta Fromage Compote	Carottes râpées Steak haché Coquillettes Pêche au sirop
Du 6 au 10 MAI 2024	Taboulé Nuggets de poisson Ratatouille Glace	Panqueque Capeletti spinaris ricotta Creme dessert	FERIE	FERIE	FERIE
Du 13 au 17 MAI 2024	Salade verte Gratin de poisson Riz Ananas au sirop	Salade de pâtes Escalope de dinde Courgettes parmentier Nectarines	Coleslaw Ravioli à la tomate Patisserie	Chou-fleur vinaigrette Epicurés Florentine yaourt aux fruits	Surimi Roti de porc Gratin Dauphinois Pommes
Du 20 au 24 MAI 2024	FERIE	Salade d'endives emmental Hachis parmentier de légumes Yaourt aux fruits	salade thon œuf maïs Boulette de boeuf Flageolets Tarte aux pommes	Pizza Poulet roti Petit pois Fromage Salade de fruits	Rosette radis beurre Emincé de dinde à la noix de coco Tagliatelles Cerises

Le chef de cuisine :
cuisine@bedarrides.eu


Franck CHARIGNON

La directrice Générale des Services


Valerie MARTINEZ

Le Maire


Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Repas végétarien	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	------------------	------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MENUS sous réserve d'approvisionnement

MAI - JUIN

Année scolaire 2023/2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 au 31 MAI 2024	Betteraves Omelette au fromage Pommes sautées Prunes	Salade d'haricots verts Sauté de dinde à l'estragon Riz Yaourt aux fruits	Feuilleté au fromages Filet de colin meunière Broccoli Glace	Salade de tomates Gardianne de taureau Polenta Fromage Compote	Carottes râpées Steak haché Coquillettes Pêche au sirop
Du 3 au 7 JUIN 2024	Citeri rémoulade Filet de cabillaud Poêlé Méditerranéenne Glace	Pois chiches au curcun Cordon bleu Haricots verts Abricot	Parigique Spaghetti Bolognaise Flan	Macédoine Nuggets au fromage Euly Yaourt aux fruits	Salade verte Croque Monsieur Potatoes Pêche
Du 10 au 14 JUIN 2024	Eufs mimosa Côtelette de porc Lentilles du Puy fromages Banane	Concombre Bulgare Blanquette de veau penne rigate Pomme golden	Betteraves à la pomme Escalope viennoise Gnocchi à la tomate Fromage Abricot au sirop	tarte aux légumes Carry de colin Riz créole yaourt nature sucré	Melon Capoletti spinaris ricotta Dessert chocolat
Du 17 au 21 JUIN 2024	Salade verte Gratin de poisson Riz Ananas au sirop	Salade de pâtes Escalope de dinde Courgettes persillées Yaourt aux fruits	Coleslaw Ravioli à la tomate Cookies maison	Chou-fleur vinaigrette Epinards Florentine yaourt aux fruits	Surimi Roti de porc Gratin Dauphinois Pommes
Du 24 au 28 JUIN 2024	Pizza Poulet rôti Ratatouille Glace	Salade d'endives emmental Hachis parmentier de légumes Yaourt aux fruits	salade thon œuf mais Boulette de boeuf Flageolets Tarte aux pommes	Taboulé Nuggets de poisson Petit pois Fromage Salade de fruits	Rosette radis beurre Emincé de dinde à la noix de coco Tagliatelles Fraises

Le chef de cuisine :
cuisine@bedarides.eu

Franc CHARIGNON

La directrice Générale des Services

Valerie MARTINEZ

Le Maire

Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Reparvégétarien	PRODUIT LAITIER
				V viande bovine d'origine européenne	

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarides.fr