

MENUS AVRIL 2025

LUNDI 31 Mars 	MARDI 1 ^{er} Avril	MERCREDI 2 Avril	JEUDI 3 Avril	VENDREDI 4 Avril
Taboulé Nuggets de blé/ketchup Haricots verts sautés Flan au caramel	Avocat vinaigrette Volaille au curry Pâtes au gruyère Salade de fruits au sirop	Concombre vinaigrette Bœuf à la tomate Pomme de terre vapeur Compote Pomme- fraise	Salade verte, cube de brebis et noix vinaigrette Poisson frit Duo de fleurettes et carottes Fromage blanc sucré	Carottes râpées en vinaigrette Couscous de mouton Yaourt aux fruits
LUNDI 7 Avril	MARDI 8 Avril 	MERCREDI 9 Avril	JEUDI 10 Avril	VENDREDI 11 Avril
Saucisson/beurre Blanquette de veau Blé Camembert Pomme	Friand au fromage Flan de Butternut et courgettes Petits suisses aux fruits Clémentine	Salade alsacienne Lasagnes de bœuf Poire	Pêches au thon Tartiflette au fromage et aux lardons Compote	Pizza maison Grillette de cabillaud Poêlée carottes/brocolis et pommes de terre Yaourt Aromatisé
LUNDI 14 Avril	MARDI 15 Avril	MERCREDI 16 Avril 	JEUDI 17 Avril	VENDREDI 18 Avril
Asperges vinaigrette Saucisse Lentilles Fromage blanc vanillé	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Petits pois paysanne Orange	Taboulé Omelette au fromage Piperade Cloche en chocolat	Carottes râpées vinaigrette Porc au caramel Riz au beurre Yaourt fermier	Macédoine mayonnaise Colin sauce tomatée Duo d'haricots verts Cloche en chocolat
LUNDI 21 Avril	MARDI 22 Avril 	MERCREDI 23 Avril	JEUDI 24 Avril	VENDREDI 25 Avril
Œuf dur mayonnaise Brandade de thon Poire au chocolat	Salade verte vinaigrette Pâtes à la crème, échalotes et concassées de tomates, gruyère Mousse au chocolat Clémentine	Oreillons de pêche au thon Rôti de veau Purée de courgettes Fromage blanc aux fruits	Salade Hawaïenne Escalope de dinde Gratin de choux fleur en béchamel Crème dessert vanille	Salade de Blé, tomate et maïs Merlu sauce poivrons Ragout pommes de terre-carottes Banane
LUNDI 28 Avril	MARDI 29 Avril	MERCREDI 30 Avril	JEUDI 1 ^{er} Mai	VENDREDI 2 Mai 
Pâté de campagne Poulet rôti Petits pois paysanne Pâte à suisse sucrée	Salade pommes de terre mayonnaise Escalope de porc Piperade basquaise Pyrénées noir Pomme	Coleslaw Cassolette de la mer Riz au beurre Camembert Clémentine	FERIE	Salade verte mimolette vinaigrette Crêpe au fromage Purée de patates douces Gâteau aux pêches



Menu végétarien -  Fait maison -  Bio -  Produits locaux -  Produits régionaux -

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Vous pouvez retrouver la liste de l'ensemble des fournisseurs sur le site de la CCHB :

<https://www.hautbearn.fr/grandir/restauration-collective> dans l'onglet « Origine fournisseurs »



Pain local à farine biologique