

# Restauration municipale Menus de Avril 2025

	semaine 14	semaine 15	semaine 16	semaine 17	semaine 18
LUNDI	31-mars Taboulé de choux fleur <sup>(10)</sup> Lapin à la moutarde <sup>(7-10)</sup> Céréales gourmandes <b>BIO</b> <sup>(1-6)</sup> Mimolette <sup>(7)</sup> Compote de poire GOUTER APS : Fruit - cake <sup>(1-3-7)</sup>	07-avr <b>Menus accueil de loisirs</b> Bâtonnets de légumes crème ciboulette <sup>(7)</sup> Poulet rôti <b>BIO</b> Frites Glace <sup>(5-6-7-8)</sup> GOUTER ALSH : Fruit - biscuit <sup>(1-3-7)</sup>	14-avr <b>Menus accueil de loisirs</b> Salade arc en ciel <sup>(1-10)</sup> Pâtes <b>BIO</b> <sup>(1)</sup> Carbonara <sup>(7)</sup> Kiwi GOUTER ALSH : Lait <sup>(7)</sup> – biscuit <sup>(1-3-7)</sup>	21-avr Férié	28-avr Rillettes de marquereau à la moutarde <sup>(4-7-10)</sup> Moussaka de boeuf <b>BIO</b> <sup>(7)</sup> Salade <sup>(10)</sup> Crème glacée <sup>(3-7)</sup> façon poire Belle-Hélène GOUTER APS : Fruit – biscuit <sup>(1-3-7)</sup>
	01-avr Rillettes du Mans et cornichons <sup>(10)</sup> Filet de poisson <sup>(4)</sup> Purée de légumes <sup>(7)</sup> Brie <b>BIO</b> <sup>(7)</sup> Ananas GOUTER APS : Pain <sup>(1)</sup> – bâton chocolat	08-avr Marco Polo <sup>(1-2-3-4-10)</sup> Sauté de porc au curry Trio de légumes Emmental <b>BIO</b> <sup>(7)</sup> Orange GOUTER ALSH: Pain <sup>(1)</sup> -beurre <sup>(7)</sup> - cacao <sup>(6-7)</sup>	15-avr Betteraves vinaigrette <sup>(10)</sup> Paëlla poulet <b>BIO</b> <sup>(14)</sup> Fraise Fromage blanc <sup>(7)</sup> GOUTER ALSH : Pain <sup>(1)</sup> – pâte à tartiner <sup>(7-8)</sup>	22-avr Coleslaw <sup>(3-10)</sup> Saucisse de porc Haricot vert <b>BIO</b> Yaourt <sup>(7)</sup> Biscuit cuiller <sup>(1-3-7)</sup> GOUTER APS : Pain <sup>(1)</sup> - confiture	29-avr Maïs <b>BIO</b> et tomates vinaigrette <sup>(10)</sup> Escalope de poulet à la crème <sup>(7)</sup> Carottes Vichy Semoule au lait <sup>(1-7)</sup> GOUTER APS : Pain <sup>(1)</sup> - fromage <sup>(7)</sup>
MARDI	02-avr Salade Hollandaise <sup>(1-3-7-10)</sup> Boulette de boeuf <b>BIO</b> <sup>(1)</sup> Poêlée de légumes Yaourt <sup>(7)</sup> GOUTER ALSH : Beignet <sup>(1-3-6-7-8)</sup>	09-avr <b>Sans viande et sans poisson</b> Concombre à la crème <sup>(7-10)</sup> Pizza <sup>(1)</sup> aux 4 Fromages <sup>(7)</sup> Crème dessert vanille <b>BIO</b> <sup>(7)</sup> GOUTER ALSH : Cake marbré <sup>(1-3)</sup> – lait <sup>(7)</sup>	16-avr <b>Sans viande et sans poisson</b> Carottes râpées <b>BIO</b> <sup>(10)</sup> Gralaie de mogettes <sup>(1)</sup> Port Salut <sup>(7)</sup> Pomme au four "Grand-Mère" GOUTER ALSH : Pain au lait <sup>(1-3-7)</sup> -jus de fruits	23-avr Œuf mayonnaise <sup>(3-10)</sup> Poulet citron <b>BIO</b> Céréales à l'indienne <sup>(1-6)</sup> Tomme grise <sup>(7)</sup> Poire GOUTER ALSH : Fruit – cake <sup>(1-3-7)</sup>	30-avr Cervelas et cornichons <sup>(6-10)</sup> Sauté de veau à l'Espagnole Petit pois Ossau-Iraty AOP <sup>(7)</sup> Compote de fraise <b>BIO</b> GOUTER ALSH : Croissant <sup>(1-3-7)</sup>
	03-avr <b>Sans viande et sans poisson</b> Velouté de courgettes <b>BIO</b> <sup>(7)</sup> Lasagnes d'épinard à la ricotta <sup>(1-7)</sup> Mandarine GOUTER APS : Lait <sup>(7)</sup> - brioche <sup>(1-3)</sup>	10-avr Salade Arlequin <b>BIO</b> <sup>(7-10)</sup> Bœuf stroganoff <sup>(7)</sup> Poêlée campagnarde Poire GOUTER ALSH: Pain chocolat <sup>(1-3-6-7)</sup>	17-avr Pomelos Poisson meunière <sup>(1-4-7)</sup> Ratatouille Camembert <sup>(7)</sup> <b>BIO</b> Tarte aux prunes <sup>(1-3-7)</sup> GOUTER ALSH : Fruit – biscuit <sup>(1-3-7)</sup>	24-avr <b>Sans viande et sans poisson</b> Salade <b>BIO</b> grecque <sup>(1-7-10)</sup> Gratin d'endives et pommes de terre <sup>(7)</sup> Allumettes fumées <sup>(6)</sup> Banane GOUTER APS : Fruit – biscuit <sup>(1-3-7)</sup>	01-mai Férié
MERCREDI	04-avr Céleri et surimi mayonnaise <sup>(1-2-3-4-9-10)</sup> Navarin d'agneau et sa garniture printanière <b>BIO</b> Tartelette aux fruits <sup>(1-3-7)</sup> GOUTER APS : Pain <sup>(1)</sup> - confiture	11-avr Rillettes de sardines <sup>(4-7)</sup> Blanquette de la mer <sup>(2-4-7-14)</sup> Duo de carottes <b>BIO</b> île flottante <sup>(3-7)</sup> GOUTER ALSH : Pain <sup>(1)</sup> - fromage <sup>(7)</sup>	18-avr Radis beurre <sup>(7)</sup> Veau à l'estragon <sup>(7)</sup> Pommes de terre rissolées Plateau de fromages <sup>(7)</sup> Compote de pomme <b>BIO</b> GOUTER ALSH : Pain <sup>(1)</sup> – bâton chocolat	25-avr Coquillettes, tomate jambon et emmental <sup>(1-3-7-10)</sup> Filet de poisson <sup>(4)</sup> Epinards à la crème <sup>(7)</sup> Pot de crème caramel <b>BIO</b> <sup>(7)</sup> GOUTER APS: Pain <sup>(1)</sup> -beurre <sup>(7)</sup> - cacao <sup>(6-7)</sup>	02-mai Friand au fromage <sup>(1-7)</sup> Poisson meunière <sup>(1-4-7)</sup> Brocolis <b>BIO</b> Plateau de fromages <sup>(7)</sup> Pomme GOUTER APS: Pain <sup>(1)</sup> - pâte à tartiner <sup>(7-8)</sup>
	04-avr Céleri et surimi mayonnaise <sup>(1-2-3-4-9-10)</sup> Navarin d'agneau et sa garniture printanière <b>BIO</b> Tartelette aux fruits <sup>(1-3-7)</sup> GOUTER APS : Pain <sup>(1)</sup> - confiture	11-avr Rillettes de sardines <sup>(4-7)</sup> Blanquette de la mer <sup>(2-4-7-14)</sup> Duo de carottes <b>BIO</b> île flottante <sup>(3-7)</sup> GOUTER ALSH : Pain <sup>(1)</sup> - fromage <sup>(7)</sup>	18-avr Radis beurre <sup>(7)</sup> Veau à l'estragon <sup>(7)</sup> Pommes de terre rissolées Plateau de fromages <sup>(7)</sup> Compote de pomme <b>BIO</b> GOUTER ALSH : Pain <sup>(1)</sup> – bâton chocolat	25-avr Coquillettes, tomate jambon et emmental <sup>(1-3-7-10)</sup> Filet de poisson <sup>(4)</sup> Epinards à la crème <sup>(7)</sup> Pot de crème caramel <b>BIO</b> <sup>(7)</sup> GOUTER APS: Pain <sup>(1)</sup> -beurre <sup>(7)</sup> - cacao <sup>(6-7)</sup>	02-mai Friand au fromage <sup>(1-7)</sup> Poisson meunière <sup>(1-4-7)</sup> Brocolis <b>BIO</b> Plateau de fromages <sup>(7)</sup> Pomme GOUTER APS: Pain <sup>(1)</sup> - pâte à tartiner <sup>(7-8)</sup>

## RECETTE DU MOIS: LA MOUSSAKA

1 kg d'aubergines, 1 gros oignon, 500 g de viande hachée (bœuf ou mouton), 4 tomates fraîches, 75 cl de béchamel, huile d'olive, 100 g de fromage râpé, 1 noix de beurre, sel et poivre

**Préparation :** Couper les aubergines en fines rondelles, saupoudrer de sel et de poivre et laisser reposer pendant une demi-heure. Faire blondir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter le hachis de viande. Incorporer les tomates épépinées et coupées en dés. Saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant environ 30 minutes. Pendant la cuisson de la viande, rincer les aubergines. Graisser un plat à gratin et tapisser le fond du plat avec la moitié des aubergines. Couvrir avec le mélange de viande et de tomates. Terminer le montage avec une couche d'aubergines. Faire la sauce béchamel, ajouter les 2/3 du fromage râpé. Napper les aubergines de ce mélange puis saupoudrer avec le reste du fromage. Cuire à four moyen (180°C) pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.  
Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-cœufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Sous réserve des approvisionnements

