



# RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLE EN TARDENOIS



21 avril 2025 au 30 mai 2025

Lundi de Pâques		Repas de Pâques		Menu végétarien		Menu végétarien			
lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
FÉRIÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE MACÉDOINE VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE  RIZ  CARRE LIGUEIL  COMPOTE	<b>MENU DU JOUR</b> <i>Atelier Pâtisserie</i>	<b>ŒUFS DURS MIMOSA AU SURIMI</b>  <b>BOULETTES DE VEAU</b> <b>POÊLÉE DE CAROTTES ET POMMES DISCOWÉES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>GÂTEAU DE LA CHEFFE</b>	RADIS ROSES ET BEURRE  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE <b>TARTE AUX FROMAGES DE LA CHEFFE</b>  SALADE VERTE  SAINT MORËT  FRUIT DE SAISON	ROSETTE SAUCISSON À L'AIL  RAVIOLIS GRÂTINÉS  MIMOLETTE  FROMAGE BLANC	CREPE AU FROMAGE  FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON  POMMES VAPEUR ET ÉPINARDS À LA CRÈME  BREBIS CRÈME  SALADE DE FRUITS	<b>MENU DU JOUR</b> <i>Atelier Pâtisserie</i>	TOMATES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE COLESLAW  BLANQUETTE DE LÉGUMES ET POIS CHICHES AU CURRY  RIZ  EDAM  BROWNIE DE LA CHEFFE	<b>CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE</b>  RADIS BEURRE  SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE (VBF, LOCAL)  PETITS POIS & CAROTTES  KIRI  FRUIT DE SAISON
<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Cuisine du soleil</b>		<b>Menu végétarien</b>	
lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai	lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
SALADE FAÇON CESAR (laitue, croûtons, dés de fromage, et sauce)  SAUCISSE FUMÉE  FENUILLES AUX CAROTTES  SAINT PAULIN  SALADE DE FRUITS	SALADE ICEBERG  CORNICONS À LA CRÈME  FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC  TORTIS  VACHE QUI RIT  CRÈME DESSERT	<b>MENU DU JOUR</b>	FÉRIÉ	SALADE DE TOMATES ET MAÏS  SALADE DE CELERI  FILET DE CABILLAUD SAUCE VIERGE <b>RATATOUILLE ET COEUR DE BLÉ</b>  MUNSTER AOP  FRUIT DE SAISON	DUO DE CÉLÉRI ET CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  NUGGETS DE BLÉ  FRITES  CANTAFRAIS  SMOOTHIE	COURGETTES RÂPÉES CITRONNÉS  SALADE LORETTE  BOULETTES DE VEAU SAUCE AUX HERBES  PÂTES  SAINT PAULIN  FRUIT DE SAISON	<b>MENU DU JOUR</b>	<b>Salade nicoise</b> <b>Tomates vinaigrette et basilic</b> <b>Paëlla de poulet et légumes</b>  <b>Emmental</b>  <b>Crème aux œufs de la cheffe</b>	CONCOMBRES AUX DÉS DE BREBIS  SALADE VERTE AUX CROUTONS  POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  VACHE PICON  FRUIT DE SAISON
<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>	
lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai	lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
MELON  PASTÈQUE  TAJINE VÉGÉTALES  SEMOLLE ET LÉGUMES COUSCOUS  TOMME  LIÉGEOIS VANILLE LIÉGEOIS CHOCOLAT	BETTERAVES ROUSTIES BIO VINAIGRETTE  ASPERGES  CUISSÉ DE POULET (VVF, LOCAL) AUX ÉPICES CAJUN  POMMES NOISETTES  EMMENTAL  FROMAGE BLANC	<b>MENU DU JOUR</b>	FÉRIÉ	TABOULÉ  SALADE DE PÉPINETTES  OSSO BUCCO DE VOLAILLE  HARICOTS BEURRE BIO  KIRI  FRUIT DE SAISON	PÂTÉ ET CORNICHONS  CROQUE-MONSIEUR  POÊLÉE DE LÉGUMES  YAOURT AROMATISÉ MIXÉ	WRAP DE LA CHEFFE  SAUTÉ DE PORC (VVF, LOCAL)  CHOUX DE BRUXELLES  SAINT NECTAIRE AOP  SUNDAY	<b>MENU DU JOUR</b> <i>Atelier Pâtisserie</i>	FÉRIÉ	FÉRIÉ



- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional





# RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLE EN TARDENOIS

02 juin 2025 au 04 juillet 2025



## Menu végétarien

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 23 avril	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
MELON PASTEQUE PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES MAROILLES FROMAGE BLANC	SALADE DE PERLES SALADE DE LENTILLES SAUTÉ DE DINDE (VVF LOCAL) SAUCE BARBEQUE HARICOTS VERTS VACHE QUI RIT SMOOTHIE DU CHEF	MENU DU JOUR	 Animation "fête foraine"	SALADE DE TOMATES BASILIC & FÊTA ESCALOPE DE PORC SEMOULE TARTARE CRÈME DESSERT

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
MENU DU JOUR	MENU DU JOUR	MENU DU JOUR	MENU DU JOUR	MENU DU JOUR

## Menu végétarien

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FÉRIÉ	SALADE GRECQUE (tomate, concombre, olives, fêta) BLANQUETTE DE POULET ET SES LÉGUMES GRATIN DAUPHINOIS TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	MENU DU JOUR Atelier Pâtisserie	SALADE VERTE FROMAGÈRE CAROTTES RÂPÉES BOLOGNAISE DE LENTILLES PÂTES SAINT MORËT FLAN NAPPÉ CARAMEL FLAN NOVLY VANILLE	SALADE D'HARICOTS VERTS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE COUSCOUS CARRÉ DE L'EST SALADE DE FRUITS

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
MENU DU JOUR	MENU DU JOUR	MENU DU JOUR Atelier Pâtisserie	Menu de l'été Coleslaw Hamburger Frites Smoothie mangue-ananas	 Ce midi, on a RDV à LA CANTINE! Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!

## Chaleur des îles

## Menu végétarien

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
SALADE DE CONCOMBRES À LA CRÈME SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE GRATIN DE POISSON MISO ET COURGETTES BUCHE DE CHÈVRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE COMPOSÉE SALADE DE COEURS DE PALMIER SAUTÉ DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE RIZ FAÇON CANTONAISE PETIT MOULÉ COMPOTE	MENU DU JOUR	Toast thon & avocat Rougail saucisses Fromage Gâteau de la cheffe	SALADE DE TORTIS AUX OEUFS DURS ET VINAIGRETTE BOULETTES THAÏ SAUCE CURRY POËLÉE DE LÉGUMES MUNSTER AOP GLACE

- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional

