

# VILLE DE OIGNIES

## AVRIL 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

ALSH

ALSH

	Du 31 mars au 4 avril	Du 7 au 11 avril	Du 14 au 18 avril	Du 21 au 25 avril
Lundi	Salade de tomates Filet de poisson sauce beurre blanc Riz – Epinards à la crème Crème dessert vanille	Carottes râpées Gratin de gnocchis aux tomates et mozzarella Liegeois	Falafels sauce blanche Wok de légumes – Semoule Fromage Fruit de saison	<b>Féié</b> 
Mardi	Burger de veau sauce tomate Carottes – Pâtes Fromage Fruit de saison	Macédoine de légumes Filet de volaille à la crème Pâtes – Champignons Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon chaud Pommes de terre Carottes – Haricots blancs à la tomate Pommes de terre Flan nappé caramel	Œuf dur mayonnaise Tortellini ricotta épinards Fruit de saison
Mercredi	Rosette Sauté de bœuf aux olives Légumes sautés – Pommes de terre Banane sauce chocolat	Salade composée Sauté de porc sauce curry Courgettes – Blé Fromage blanc coulis	Haricots verts vinaigrette Bœuf façon carbonade Frites – Salade Yaourt aromatisé	Salade et maïs Rôti de porc sauce brune Printanière de légumes Glace
Jeudi	<u>Repas à thème : Stop au gaspil !</u> Duo de crudités Couscous végété Légumes couscous - Semoule Pain perdu	Poisson pané Petits pois – Pommes de terre Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges vinaigrette Pâtes au poisson Salade de fruits	Poulet basquaise Tomate rôtie - Riz Fromage Fruit de saison
Vendredi	Salade lorette (céleri, mâche, betteraves) Nuggets de volaille Ketchup Pommes campagnardes – Haricots verts Compote	Concombre vinaigrette Bœuf miroton Riz pilaf Mousse chocolat	Salade de tomates Escalope de poulet jus au thym Brocolis – Purée Fromage Gâteau au chocolat	Radis croque sel Beignets de calamars sauce tartare Pommes de terre – Bâtonnets de carottes Yaourt aux fruits

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

tribu  
Petits Chefs

DUPONT  
RESTAURATION

