



Restaurant scolaire des RABOLIOTS
Menu du lundi 28 avril au vendredi 02 Mai 2025



LUNDI

Salade de perles, jambon blanc, maïs et laitue (LOC)

Haricots verts **BIO**
carbonara

Emmental **BIO**

Tarte aux pommes (LOC)

MARDI

Concombres et tomates
vinaigrette (LOC)

Couscous

Tomme de Touraine (LOC)

Compote de pommes
(LOC) et son moelleux au
yaourt

MERCREDI

Menu du chef

JEUDI

FERIE

VENDREDI

« Menu Végétarien »

Velouté de courgettes,
Boursin et ses croutons

Pizza du chef :

Tomates fraîches, (LOC)
mozzarella, olives et
mimolette

Yaourt au sucre (LOC)

Salade de fruits frais
(LOC) et sa meringue

Bon à savoir :

-Couscous (mardi) :

Paleron de bœuf , merguez et
ses légumes de printemps
(courgettes, aubergines,
tomates), semoule et ses pois
chiches

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) ou Français (FR)– Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Les farines et les pâtes sont **BIO** et Local issu de la ferme du chat blanc (Maves 41) ; les œufs sont
pleins air et locaux issu du clos des Mauves (Huisseau sur Mauves 45)

Origine des viandes :

-LUNDI : Jambon blanc

Frais//Français

-MARDI : Paleron de bœuf

Frais//Français

Merguez de Bœuf

Frais//Français

Restaurant scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 28 avril au vendredi 02 Mai 2025

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place