

# menu du mois de avril 2025



## Mardi 1 avril

Carottes râpées au citron  
Saucisse rôtie  
Aligot  
Tartare & Pêche au sirop

## Mercredi 2 avril

Tomate concombre maïs  
Sauté de mouton bouillon au curry  
Boulgour et ses légumes  
Flan pâtissier & poire

## Jeudi 3 avril végétarien

Salade verte coeur de palmier oeuf  
Bouchées mac cheese  
Billes de carotte  
Brie & Compote bio

## Vendredi 4 avril

Quiche 3 fromages  
Tagliatelles au saumon  
Choux romanesco  
Gouda & Pomme barbe à papa

## Samedi 5 avril

Saucisson  
Choux farcis  
Riz nature  
St-Moret & mousse au chocolat

## Dimanche 6 avril

Crevettes mayonnaise  
Rôti de boeuf  
Tagliatelles aux champignons  
Roquefort & Paris-Brest

## Lundi 7 avril

Jambon blanc beurre  
pavé de lieu frais  
Semoule & julienne de légumes  
Edam & Lingot Créole

## Mardi 8 avril

Pizza fromage bio  
Steak haché  
Tempura de légumes  
Brebicrème & Compote

## Mercredi 9 avril

Salade de pâtes au thon  
Donuts de volaille  
Haricots verts et beurre  
Brie & anans frais

## Jeudi 10 avril végétarien

Panismile & compotée de tomates  
Sticks de mozzarella  
Madeleines de pommes de terre  
Cabrette & abricots cake

## Vendredi 11 avril

Betteraves au cumin  
sauté de porc  
Gnocchis  
Yaourt nature & Pomme

## Samedi 12 avril

Boudin galabart  
Rôti de veau  
Flageolets  
Kiri & pruneaux au sirop

## Dimanche 23 avril

Avocat aux crevettes  
Coquelet rôti  
Petits pois  
Mini brin & tarte framboises

## Lundi 14 avril

Taboulé  
Escalope viennoise  
Carottes & brocolis à la crème  
Camembert & Crème au caramel

## Mardi 15 avril

Macédoine de légumes  
Dos de colin sauce citron  
Riz madras  
Yaourt gourmand & kiwi

## Mercredi 16 avril

Coleslow  
Côte de porc  
blé à la tomate  
Edam & Compote de pommes

## Jeudi 17 avril végétarien

Nems de légumes  
Raviolis aux fromages  
Sauce crémeuse  
Brie & Mousse au chocolat

## Vendredi 18 avril

Friand au fromage  
Oeufs mollets  
Épinards florentine  
Tartare & Kiwis

## Samedi 19 avril

Fritons de canard  
Foie de veau  
Choux vert braisé  
St-Agur & crème anglaise biscuit

## Dimanche 20 avril

Bouquet de crevettes  
Pigeon rôti  
Pdt champignons forestiers  
cabécou & tropézienne

## Lundi 21 avril

Betteraves  
Rôti d'agneau  
Flageolets  
Cantal & Compote

## Mardi 22 avril

Jambon blanc  
Cordon bleu  
Choux fleur sauté  
Edam & Riz au lait

## Mercredi 23 avril

Risttis au thon  
Pizza aux fromages  
Salade verte  
Petit suisse & orange

## Jeudi 24 avril végétarien

Avocat mayonnaise  
Omelette pdt oignons  
Tempura de légumes  
Emmental & Pommes barbe à papa

## Vendredi 25 avril

Tarte aux poireaux  
Poulet basquaise  
Pommes dauphines  
Cabrette & Churros au chocolat

## Samedi 26 avril

Salade de museau cornichons  
Escalope de dinde à la crème  
Purée de carottes  
Boursin & île flottante

## Dimanche 27 avril

Crevettes mayonnaise  
Rôti d'agneau  
Flageolets  
Roquefort & nid d'abeille

## Lundi 28 avril

Salade strasbourgeoise  
Steak haché  
Haricots verts  
St-Nectaire & poire

## Mardi 29 avril

Quiche lorraine  
Cubes de colin basquaise  
Carottes et champignons  
Vache qui rit & Brownie

## Mercredi 30 avril

Sardines à la tomate  
Rôti de boeuf  
Pommes noisettes  
Brie & Éclair vanille

## Un peu de poésie....

A ce Printemps perdu  
où nous nous sommes aimés  
au bord de la rivière  
un jour du mois de Mai

A ce Printemps perdu  
où l'on sent le bonheur  
quitter cette espérance  
qu'on laisse et ne voit plus

A ce Printemps perdu  
et à la renaissance  
d'une passion si belle  
Vie qui n'existe plus

A ce Printemps perdu  
et aux charmants oiseaux  
et à ces chants d'idylles  
belles, mises à nu

A ce Printemps perdu  
Comme un beau violon  
aux cordes abimées  
Qu'on n'entendra plus jamais

A ce Printemps perdu  
Et à ces vieilles pierres  
un jour au coeur des vignes  
qui ne seront plus là

Elodie Santos, 2008

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnaud d'Estretfond) – Poisson frais : Ets Mericq ( 47) Épicerie :

Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



VILLE DE SAINT-JORY