



Mairie de Ramatuelle
Menus du Restaurant Scolaire et de l'ALSH



Du 31 mars au 25 avril 2025



<p>Lundi 31 mars</p> <p>Salade verte  Poulet rôti  LR Haricots verts  AB Yaourt aux fruits AB</p>	<p>Mardi 01 avril </p> <p>Concombre vinaigrette Nems de légumes Poêlée de nouilles Fromage AB Compote AB</p>	<p>Mercredi 02 avril</p> <p>Menu antigaspi 😊</p>	<p>Jeudi 03 avril</p> <p>Salade verte  Chili con carné  AB Riz  AB Fromage AB Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 04 avril</p> <p>Carottes râpées  Brandade de poisson  MSC Roulé chocolat noisette  AB</p>
<p>Lundi 07 avril</p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Salade verte  Steak haché   Pâtes  AB Fromage blanc AB</p>	<p>Mardi 08 avril</p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Sandwich  Légumes à la croque  Fromage AB Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 09 mars</p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Crudité Omelette  AB Pdt sautées  Flan caramel AB</p>	<p>Jeudi 10 avril </p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Salade de riz  AB Pain Fromage AB Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 11 avril</p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Salade verte  Poisson meunière MSC Épinards  AB Glace</p>
<p>Lundi 14 avril</p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Salade verte  Brochette de dinde  Ratatouille   Yaourt AB</p>	<p>Mardi 15 avril</p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Salade de pâtes  AB Pain Fromage AB Fruit</p>	<p>Mercredi 16 avril</p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Crudité Raviolis  AB Crème dessert chocolat AB</p>	<p>Jeudi 17 avril </p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Pizza au fromage  AB Légumes à la croque  Fruit</p>	<p>Vendredi 18 avril</p> <p>ALSH VACANCES</p> <p>Salade verte  Dos de colin  MSC Choux-fleurs  AB Glace</p>
<p>Lundi 21 avril</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 22 avril </p> <p>Salade verte  Omelette  AB Haricots verts  AB Petits suisses aux fruits AB</p>	<p>Mercredi 23 avril</p> <p>Menu antigaspi 😊</p>	<p>Jeudi 24 avril</p> <p>Choux-fleurs cocktail  AB Chipolatas LR Purée de pdt  Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 25 avril</p> <p>Crudité  Brochette de poisson MSC Carotte vichy  AB Biscuit crème anglaise</p>

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (**bio**)
LR : Les viandes sont **Label Rouge** et d'origine française
MSC : Label pêche durable



Menu végétarien



Légumes du
maraichage local bio



Fait maison

*Menus élaborés par le responsable
de cuisine conformes aux
recommandations nutritionnelles
de l'arrêté du 30 sept 2011*