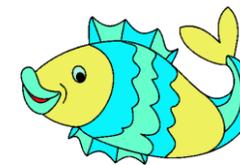




VILLE DE FABRÈGUES

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2025



LUNDI 31/03	MARDI 1 "menu végétarien"	MERCREDI 2	LE JEUDI 3 C'EST D'ICI	VENDREDI 4 "MENU DES ENFANTS"
CAROTTES RÂPÉES BLANQUETTE DE POULET RIZ PILAF PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	SALADE DE BETTERAVES ET MAÏS POÊLÉE DE BLÉ CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO EDAM FRUIT DE SAISON PAIN AUX CÉRÉALES	TARTE TROIS FROMAGES DOS DE CABILLAUD BASQUAISE BROCOLIS GRATINÉ FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE DE MAUGUIO MACARONADE SÉTOISE AU BŒUF PELARDON COMPOTE DE POMMES D'OCCITANIE	SALADE VERTE HOT DOG À LA SAUCISSE DE FRANCFORT FRITES CRÈME GLACÉE
PAIN FROMAGE/ FRUIT	BARRE DE CÉRÉALES/ FRUIT	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ LAIT	BISCUIT/ FRUIT	PAIN CHOCOLAT / COMPOTE
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	LE JEUDI 10 C'EST D'ICI	VENDREDI 11 "menu végétarien"
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES ET NOIX MERLU SAUCE CITRON MÉLANGE DE CÉRÉALES FLAN NAPPÉ VANILLE CARAMEL FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW SAUTE DE PORC AUX OLIVES BOULGOUR YAOURT NATURE COMPOTE POMMES CASSIS	SALADE DE MAÏS ET OLIVES ROTI DE VEAU ORLOFF CHOU FLEUR AU BEURRE FROMAGE À TARTINER FRUIT DE SAISON PAIN RUSTIQUE	MÂCHE DE ST GILLES SAUTÉ DE CANARD DU GERS ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DE L'HÉRAULT TOMME DE BREBIS D'OCCITANIE GÂTEAU D'ANIVERSAIRE GRILLONS/FRUIT	CAKE AU FROMAGE RAVIOLIS AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC VANILLE GÂTEAU D'ANIVERSAIRE GARDIOLE/FRUIT
PAIN CONFITURE/ FRUIT	BISCUIT/ COMPOTE	BRIOCHE CONFITURE/ FRUIT	PAIN PÂTE À TARTINER/ COMPOTE	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16 "menu végétarien"	LE JEUDI 17 PIQUE NIQUE	VENDREDI 18
TRESSE FEUILLETÉE AU FROMAGE AIGUILLETTE DE POULET CHOUX VERT BRAISÉ PRODUIT LAITIER DIVERS ANANAS FRAIS	CÉLÉRI RÉMOULADE EMINCÉ DE DINDE SAUCE CURRY POMMES DE TERRE AU FOUR MOUSSE AU CHOCOLAT	ŒUFS MAYONNAISE GRATIN DE PÂTES À LA TOMATE YAOURT FERMIER À LA VANILLE FRUIT DE SAISON	GASPACHO DE TOMATES CLUB SANDWICH AU JAMBON CHIPS YAOURT A BOIRE FRUIT DE SAISON	SALADE DE POIS CHICHE ET EDAM POISSON PANÉ ET CITRON GRATIN DE COURGETTES FRUIT DE SAISON PAIN AU LEVAIN
PAIN ET CHOCOLAT/ FRUIT	QUATRE QUART/ LAIT/ FRUIT	BRIOCHE CONFITURE/ COMPOTE	BISCUIT/ COMPOTE	PAIN FROMAGE/ FRUIT
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	LE JEUDI 24 PIQUE NIQUE	VENDREDI 25 "menu végétarien"
FERIE	PÂTÉ EN CROUTE CORNICHONS GRILLADE DE DINDE HARICOTS VERTS BRIE FRUIT DE SAISON	SALADE DE QUINOA NUGGET'S DE POISSON EPINARDS AU FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	TOMATES CERISES PAN BAGNAT AU THON CHIPS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SALADE ASIATIQUE NEMS AUX LÉGUMES RIZ CANTONNAIS YAOURT NATURE FOUGASSE D'AIGUES MORTES
	BARRE DE CÉRÉALES/ FRUIT	CROISSANT AU BEURRE/ COMPOTE	BISCUIT/ COMPOTE	PAIN FROMAGE/ FRUIT

Allergènes

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignement auprès de la vie scolaire pour établir un Projet d'Accueil Individualisé.



sous réserve d'éventuelles modifications	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois			VACANCES SCOLAIRES
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L-cou = 1	Féculents	
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOÛTERS		MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN



LUNDI 28/04	MARDI 29/04 "menu végétarien"	MERCREDI 30/04	LE JEUDI 1 C'EST D'ICI	VENDREDI 2 "MENU DES ENFANTS"
SALADE DE MAÏS POISSON PANÉ ET CITRON GRATIN DE COURGETTES FONDANT PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON PAIN AU PAVOT	FEUILLETÉ AU FROMAGE CURRY DE LENTILLES À LA CRÈME SEMOULE COMPOTE DE POIRE	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE CANARD DU GERS POÊLÉE SARLAIDASE TOMME DE BREBIS CRÈME GLACÉE	FÉRIÉ	SALADE VERTE RAVIOLIS AU BŒUF ET SAUCE TOMATE EMMENTAL RÂPÉ FRAISES CHANTILLY
PAIN FROMAGE/ COMPOTE	PAIN BEURRE CONFITURE/ FRUIT	BRIOCHE CHOCOLAT/ FRUIT		DONUT'S/ FRUIT
LUNDI 5 "menu végétarien"	MARDI 6	MERCREDI 7	LE JEUDI 8 C'EST D'ICI	VENDREDI 9
POIS CHICHE AU CUMIN PENNES SAUCE TOMATES EMMENTAL RÂPÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE POULET RÔTI EPI DE MAIS GRILLÉ EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	TOMATES MOZZARELLA SAUCISSE FRAÎCHE D'AVEYRON FRITES FROMAGE À TARTINER CRÊPE AU SUCRE PAIN RUSTIQUE
BRIOCHE AU CHOCOLAT / JUS DE FRUIT	PAIN FROMAGE/ FRUIT	PAIN CONFITURE/ COMPOTE		BARRE BRETONNE/ FRUIT
LUNDI 12 "animation CMJ self Grillons"	MARDI 13	MERCREDI 14 "menu végétarien"	LE JEUDI 15 C'EST D'ICI	VENDREDI 16 "animation CMJ self Gardiole"
SALADE VERTE TOMATES CERISES MOZZA BOULETTES DE BŒUF SPAGHETTI EMMENTAL RÂPÉ FRUIT DE SAISON	POMELOS JAMBON BLANC SANS SEL NITRITÉ TORTI AUX LÉGUMES SAINT PAULIN SORBET AUX FRUITS	PIZZA AU FROMAGE RISOTTO AUX PETITS POIS ET PARMESAN YAOURT AUX FRUITS MIXÉS FRUIT DE SAISON PAIN ORIENTAL	CAROTTES RÂPÉES DE L'HÉRAULT ROUILLE D'ENCORNET À LA SEITTOISE RIZ CAMARGUAIS TOMME DE BREBIS DE LOZÈRE GÂTEAU À LA BROCHE	SALADE VERTE TOMATES CERISES MOZZA SAUCISSE DE FRANCFORT PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAISES AU SUCRE
CROISSANT CHOCOLAT/FRUIT	QUATRE QUART/ LAIT A LA FRAISE	CRÊPES A LA CONFITURE/ FRUIT	PAIN CHOCOLAT/ COMPOTE	BISCUIT/ COMPOTE
LUNDI 19	MARDI 20 "menu végétarien"	MERCREDI 21	LE JEUDI 22 C'EST D'ICI	VENDREDI 23" menu tour du monde"
CONCOMBRES À LA CRÈME PAËLLA AU POULET ST NECTAIRE FERMIER COMPOTE DE POMMES	ŒUFS DURS MAYONNAISE PENNES À LA CRÈME DE TOMATES ET LENTILLES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON PAIN AUX CEREALES	TABOULÉ ORIENTAL ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON	PÂTÉ AVEYRONNAIS CORNICHONS TIELLE DE SÈTE COURGETTES DU CAILAR À LA TOMATE YAOURT FERMIER DE L'AUDE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**	CAROTTES RÂPÉES CORIANDRE SAUCE SOJA BLANQUETTE DE POULET MAFÉ DE LÉGUMES ET RIZ FROMAGE BLANC AUX FRUITS EXOTIQUE PANCAKE AU SIROP D'ERABLE
BISCUIT/ FRUIT	GAUFRE/ FRUIT	PAIN AU LAIT/ PATE A TARTINER/ FRUIT	PAIN FROMAGE/ FRUIT	BISCUIT/ FRUIT
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28 "menu végétarien"	LE JEUDI 29 C'EST D'ICI	VENDREDI 30
SALADE DE PDT THON ET FROMAGE FONDU MERLU SAUCE CHORIZO HARICOTS VERTS YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON PAIN AU SESAME	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENCALE BOULGOUR PRODUIT LAITIER DIVERS FRUIT DE SAISON	TRESSE AU FROMAGE OMELETTE SALADE DE PÂTES CRÈME DESSERT FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	ÉCOLES FERMÉES
YAOURT A BOIRE/ BISCUIT	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUITS	PAIN AU LAIT CHOCOLAT/ FRUIT		



ATTENTION: Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignement auprès de la vie scolaire pour établir un Projet d'Accueil Individualisé.



La ville de Fabrègues a fait le choix de privilégier des produits BIO, locaux, durables et de saison, Ainsi, les menus sont susceptibles d'être modifiés.		** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois	
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entrée, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOÛTERS	VACANCES SCOLAIRES
			MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO