


Menu d'avril 2026




PETIT-BOURG

MENU D'AVRIL 2026

BIEN MANGER. C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !!!

Recette du Calalou



- 1 lot de crabes
- 3 lots de feuilles de madères (peut être remplacées par des épinards)
- 100g de poitrine fumée
- 2 queues de porc
- 10gombos (facultatifs)
- 2 oignons
- du sel
- du persil
- du thym
- des cives
- 1 piment
- 2 feuilles de bois d'inde

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		02 THON TAROULÉ VÉGÉTARIEN CRÈME DESSERT	
20 HARICOT VERT EGRÉNÉ DE ROEUF PÂTE ALIMENTAIRE CLÉMENTINE	21 BETTERAVE CROUSTILLE DE POULET POIS BLANC CRÈME DESSERT	23 CAROTTE RIZ+MORUE VÉGÉTARIEN YAOURT	24 GIRAUMONRÂPÉ EMINCÉ DE DINDE DOMBRÉ COUPELLE DE FRUIT
27 CAROTTE SAUCISSE PPDT FLAN	28 MAÏS COQ DÉCOUPÉ PÂTE AU FROMAGE MELON	30 CHOU OEUF HARICOT VERT GÂTEAU	

* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène.
* Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.
* Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités des fournisseurs.
* La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
* Les fruits au sirop sont servis sans sucre.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

☎ 0590 38 05 02

☎ 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg 