



# MAIRIE DE CADILLAC sur GARONNE

## RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 31 MARS AU 2 MAI 2025



|          | Du 31 mars au 4 Avril                                                                                                   | qualité          | Du 7 au 11 Avril                                                                                           | qualité          | Du 14 au 18 Avril                                                                                             | qualité      | Du 21 au 25 Avril                                                                                              | qualité      | Du 28 Avril au 2 mai                                                                                                                  | qualité          |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| LUNDI    | <b>Repas Végétalien</b><br>Carottes râpées au sésame<br>Pois-chiches à la provençale<br>Coquillettes<br>Fruits au sirop | <br><br><br><br> | <b>Repas végétarien</b><br>Batavia au maïs<br>Haricots-rouges à la Mexicaine<br>Riz pilaf<br>Ile flottante | <br><br><br><br> | Concombres ciboulette<br>Echine de porc rôtie<br>Haricots-blancs au thym<br>Crème au praliné                  | <br><br><br> | <b>Centre de loisirs</b><br><br>C'est pour toi!<br>Bon (lundi de Pâques!)                                      |              | <b>Centre de loisirs</b><br>Poulet Tex Mex<br>Haricots-plats<br>Plateau de fromages<br>Crumble aux fruits<br>Yaourt sucré + madeleine | <br><br><br><br> |
| MARDI    | Taboulé aux olives<br>Sauté de dinde à la moutarde<br>Haricots-verts<br>Yaourt nature sucré                             | <br><br><br>     | Blanquette de veau<br>Petits-pois à la Française<br>Emmental<br>Fruit frais de saison                      | <br><br><br>     | <br><b>Menu des enfants</b>                                                                                   |              | Crêpe à l'emmental<br>Bœuf au caramel<br>Carottes rôties à la coriandre<br>Yaourt aromatisé                    | <br><br><br> | <b>Repas végétarien</b><br>Carottes râpées<br>Dahl de lentilles corail<br>Riz basmati<br>Liégeois                                     | <br><br><br><br> |
| MERCREDI | <b>Repas végétarien</b><br>Salade de lentilles<br>Bruschetta au fromage<br>Salade Iceberg<br>Fruit frais de saison      | <br><br><br><br> | Salade coleslaw à l'ananas<br>Chipolatas<br>Purée de pommes de terre<br>Flan à la vanille                  | <br><br><br>     | Dos de colin au chorizo<br>Blésotto<br>Plateau de fromages<br>Fruit frais de saison                           | <br><br><br> | <b>Italie</b><br>Toast pesto-tomate<br>Spaghettis<br>Alla Carbonara<br>Crème aux griottes                      | <br><br><br> | <b>Grèce</b><br>Houmous maison<br>Moussaka<br>Salade mêlée<br>Salade de fruits frais                                                  | <br><br><br><br> |
|          | Atelier pâtisserie                                                                                                      |                  | Atelier pâtisserie                                                                                         |                  | Atelier pâtisserie                                                                                            |              | Barre Bretonne + compote                                                                                       |              | Pain + chocolat                                                                                                                       |                  |
| JEUDI    | Poisson du jour sauce citron<br>Gratin de chou-fleur<br>Mimolette<br>Pâtisserie du chef                                 | <br><br><br>     | Tarte aux 3 fromages<br>Poulet rôti<br>Poêlée de butternut au miel<br>Fruit frais de saison                | <br><br><br>     | <b>Repas végétarien</b><br>Salade mimosa<br>Pennes<br>Sauce aux fèves et parmesan<br>Salade de fruits frais   | <br><br><br> | Colombo de poisson<br>Semoule<br>Plateau de fromages<br>Fruit frais de saison                                  | <br><br><br> | <b>1er mai</b><br>                                                                                                                    |                  |
| VENREDI  | Porc Goulsch<br>Semoule dorée<br>Coulommiers<br>Fruit frais de saison                                                   | <br><br><br>     | Calamar à la Basquaise<br>Boulgour<br>Brie<br>Compote de pommes                                            | <br><br><br>     | <b>Repas Végétalien</b><br>Salade de radis rose<br>Curry de patates douces<br>Quinoa<br>Fruit frais de saison | <br><br><br> | <b>Repas végétarien</b><br>Œuf dur mayonnaise<br>Pizza aux légumes<br>Salade verte<br>Fromage blanc aux pêches | <br><br><br> | <b>Repas Végétalien</b><br>Concombres vinaigrette<br>Chili sin carne<br>Riz créole<br>Fruit frais de saison                           | <br><br><br>     |
|          |                                                                                                                         |                  |                                                                                                            |                  |                                                                                                               |              | Pain + confiture                                                                                               |              | Gâteau maison + sirop                                                                                                                 |                  |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

