



MENUS DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS D'AVRIL 2025



Menu Végétarien	Lundi 31 mars	Mardi 1 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
	Œuf mimosa Couscous de légumes Semoule Fruit	Salade composée Sauté de porc au cidre Jardinière de légumes Laitage	Vermicelle Bouchée au jambon Salade de fruits	Radis/beurre Blanquette de poisson P.de terre vapeur Tarte aux pommes
	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Menu Végétarien	Potage Riz cantonnais Yaourt	Salade composée Hachis parmentier Fruit	Carottes râpées Cannellonis Crème	Salade de p. de terre Poisson Chou-fleur béchamel Salade de fruits
	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
	Tourin Quiche au thon Poire au chocolat	Tartine de chèvre chaud Sauté de porc Carottes vichy Charlotte aux fruits	Salade de mâche Spaghettis bolognaise Compote	Salade de riz Filet meunière Haricots verts Salade de fruit/coque de Pâques

VACANCES SCOLAIRES



Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Épicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon