

# RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 10 avril au 05 mai 2017



<b>Lundi 10</b> Concombre à la crème Pilon de poulet Riz Glace	<b>Lundi 17</b>	<b>Lundi 24</b> Carottes râpées bio Brochette de dinde Brocolis bio Pâtisserie*	<b>Lundi 1er mai</b>
<b>Mardi 11</b> Rosette, tomate Meunière de poisson Haricot vert bio Fromage Crème dessert*	<b>Mardi 18</b> Pizza* Œuf dur Epinard bio Fromage Yaourt	<b>Mardi 25</b> Salade d'ébly au thon Rôti de porc Chou-fleur bio Yaourt	<b>Mardi 2 menu végétarien</b> Terrine de légumes* Steak de soja tomate basilic Frite Paris Brest*
<b>Mercredi 12</b> Céleri rémoulade Brandade de morue* Fromage Fruit de saison	<b>Mercredi 19</b> Taboulé Sauté de porc à la moutarde Carotte Fromage Compote bio	<b>Mercredi 26</b> Poireaux vinaigrette Filet de poisson Riz Salade de fruits	<b>Mercredi 3</b> Salade de pâte Meunière de poisson Carotte bio Fruit de saison
<b>Jeudi 13</b> Betterave cube Sauté de bœuf Mélange de légumes bio Yaourt bio	<b>Jeudi 20</b> Salade de tomate bio Lasagne de saumon* Fromage Fruit de saison	<b>Jeudi 27</b> Salade verte Sauté de veau Petit pois bio Compote bio, biscuit	<b>Jeudi 4 menu Grec</b> Salade verte, champignons à la Grec* Moussaka Riz Yaourt
<b>Vendredi 14</b> Feuilleté au fromage* Sauté de canard à l'orange Pomme de terre vapeur Pâtisserie	<b>Vendredi 21</b> Macédoine de légumes Saucisse de volaille bio Lentilles bio Yaourt	<b>Vendredi 28</b> Betterave crue Boule de bœuf bio Semoule Glace	<b>Vendredi 5</b> Salade de tomate bio, mozzarella Emincé de poulet Basquaise Courgettes bio Yaourt bio

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Un verre de lait est proposé aux enfants à chaque repas

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: les pâtes, le riz, la semoule et le lait

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE



Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amyliés