

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 07 avr	mar 08 avr	MENU VEGETARIEN	jeu 10 avr	ven 11 avr
Concombre bulgare	Carottes râpées vinaigrette BIO	Salade de pommes de terre, tomates et œuf vinaigrette	Macédoine mayonnaise BIO	Riz concombres mais tomate
Haché de veau sauce marengo	Cordon bleu de volaille	Boulettes de soja	Escalope de volaille au jus	Roti de dinde à la crème
Carottes persillées	Flageolets	Ratatouille BIO	Pâtes HVE	Haricots beurre HVE
Yaourt aromatisé BIO	Gouda	Fraidou	Coulommiers	Petit suisses sucré
Biscuit Petit brun	Crème dessert chocolat BIO	Fruit	Yaourt mixé Fraise BIO	Cake cacao Maison
lun 14 avr	mar 15 avr	mer 16 avr	jeu 17 avr	ven 18 avr
Salade verte, croutons et fromage	Radis beurre	Concombre vinaigrette	Chou-fleur sauce césar	Betteraves vinaigrette HVE
Brandade de poisson (plat complet)	Filet de poulet au jus	Poisson pané	Couscous boulettes de bœuf et merguez	Tomates farcies
	Pommes rissolées	Purée de carottes	Semoule	Riz
Vache picon	Yaourt sucré	Emmental	Chanteneige BIO	Saint paulin
Fromage blanc aromatisé aux fruits	Galette bretonne	Compote pomme fraise	Liégeois vanille	Orange

lun 21 avr	mar 22 avr	mer 23 avr	jeu 24 avr	MENU VEGETARIEN
LUNDI DE PÂQUES	Salade marco polo (pâtes, surimi, tomate, mayonnaise)	Taboulé	Betteraves vinaigrette HVE	Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu de volaille	Lasagne saumon (plat complet)	Filet de poisson bordelaise	Chili végétarien
			ou	
	Palette de porc au curry		Escalope de volaille	
	Jeunes carottes persillées	Camembert portion	Haricots verts	Riz nature
	Chantailou		Petit moulé	Mimolette
	Fromage blanc sucré BIO		Yaourt velouté nature	Banane RUP
lun 28 avr	MENU VEGETARIEN	mer 30 avr	jeu 01 mai	ven 02 mai
Pain de poisson Mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette BIO	FÊTE DU TRAVAIL	Taboulé de boulgour
Dos de colin sauce citron	Lasagnes aux légumes	Gratiné de poisson provençale		Poisson meunière
ou				ou
Rôti de porc sauce chorizo				
Brunoise de légumes provençale	Salade verte	Purée de brocolis		Epinards béchamel BIO
Fromage portion BIO	Yaourt aromatisé BIO	Bûche mi-chèvre BIO		Rondelé Ail et Fines Herbes
Tarte aux pommes	Biscuit sablé	Fruit		Cake aux framboises

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



DESSERTS MAISON

HVE: Haute valeur Environnementale

AOP: Appellation Origine Protégée

IGP: Indication Géographique Protégée

RUP: Région Ultra-Périphérique