






# MENU RESTAURANT SCOLAIRE AVRIL 2018

<u>LUNDI 2</u>	<u>MARDI 3</u>		<u>JEUDI 5</u>	<u>VENDREDI 6</u>
	<p>Carottes râpées* Blanquette de dinde* Riz Fromage Fruit</p>		<p>Salade Mexicaine* Chipolatas de volaille Purée de Brocoli Liégeois vanille</p>	<p>Salade de pomme de terre, emmental et jambon* Filet de flétan Epinards BIO au beurre  Fromage Compote de fruits*</p>
<u>LUNDI 9</u>	<u>MARDI 10</u>		<u>JEUDI 12</u>	<u>VENDREDI 13</u>
<p>Radis/Beurre Roti de porc Flageolets Fromage Fruits</p>	<p>Œufs durs mayonnaise Boulette de Bœuf façon tajine* Courgettes Fromage blanc sucré* biscuit</p>	<p>Taboulé Filet de colin sauce crevettes Carottes vichy Mousse chocolat</p>	<p>Cake au fromage* Saucisse de francfort Purée de patate douce* Fruits au sirop</p>	
<u>LUNDI 16</u>	<u>MARDI 17</u>	<u>MERCREDI 18</u>	<u>JEUDI 19</u>	<u>VENDREDI 20</u>
<p>Concombre vinaigrette* Bâtonnet de poisson pané Ratatouille* Fromage Compote</p>	<p>Rillettes Emincé de volaille sauce piperade* Coquillettes Yaourt aux fruits bio </p>	<p>Feuilleté de chèvre Steak haché Petits pois Fromage fruits</p>	<p>Salade verte Chili con carné* Fromage blanc à la vanille Fruits</p>	<p>Macédoine Sauté de veau marengo* Pommes de terre vapeur Liégeois au chocolat</p>
<u>LUNDI 23</u>	<u>MARDI 24</u>	<u>MERCREDI 25</u>		
<p>Crêpes au fromage Emincé de porc sauce forestière* Poêlée de légumes Dessert selon stock</p>	<p>Salade d'endives* Chipolatas Frites Dessert selon stock</p>	<p>Betteraves* Dos cabillaud sauce oseille* Semoule Fromage Fruits au sirop</p>		

\*Fait maison

Les menus sont confectionnés en fonction de l'arrivée des produits. Les viandes sont d'origine Française. Le pain, le lait et les œufs sont issus du commerce local.