

Restaurant scolaire

Menus du 3 au 25 avril 2018



	lundi 2	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
Semaine 14 du 2 au 6 avril 2018	Pâques	Maquereau à la moutarde Escalope viennoise de volaille Haricots verts sautés et pommes de terre Emmental Fruit frais	Salade d'agrumes Filet de saumon sauce basilic Riz Assortiment de fromages Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Jambon braisé forestière Pommes de terre rissolées Fromage blanc sucré Ananas au sirop
	Macédoine de légumes sauce cocktail Aiguillettes de poulet basquaise Pâtes Vache qui rit Fruit frais	Carottes râpées Poisson pané au citron Poêlée de légumes St Paulin Tarte aux pommes	Mousson de canard Normandin de veau sauce poivre légère Purée Camembert Petits suisses aux fruits	Pâtes tricolores au surimi Sauté de porc au basilic Gratin de chou-fleur Six de Savoie Fruit frais
Semaine 16 du 16 au 20 avril 2018	Betteraves rouges à l'estragon Boule de bœuf sauce brune Riz Brie Compote de fruits	Radis et beurre Rôti de porc au miel Brocolis et pommes de terre St Paulin Yaourt aromatisé	Taboulé à la menthe Dos de colin sauce hollandaise Fondue d'épinards à l'oseille Assortiment de fromages Fruit frais	Repas d'animation Pays basque
	Pâté de campagne Cuisse de poulet rôtie Petits pois Yaourt nature Fruit frais	Salade de haricots verts Sauté de bœuf à la tomate Semoule Vache qui rit Crème dessert	Carottes râpées au maïs Chipolatas grillées Ratatouille Assortiment de fromages Dessert du jour	vacances

Semaine 14
du 2 au 6 avril
2018

Semaine 15
du 9 au 13
avril 2018

Semaine 16
du 16 au 20
avril 2018

Semaine 17
du 23 au 25
avril 2018

Fruits frais : Kiwi, orange, pomme, banane

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

T S M
T S R Q S
D

je rêve
tu rêves
il rêve
elle rêve
nous rêvons
vous rêvez
ils rêvent

Semaine 14 du 2 au 6 avril 2018

Semaine 15 du 9 au 13 avril 2018

Semaine 16 du 16 au 20 avril 2018

Semaine 17 du 23 au 25 avril 2018

api
conception Créavor

Restaurant scolaire

Menus du 4 au 22 juin 2018



	lundi 4	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Semaine 23 du 4 au 8 juin 2018	Concombre vinaigrette	Salade verte et tomates	Rillettes et cornichons	Carottes râpées vinaigrette
	Spaghetti à la bolognaise	Jambon blanc Pommes sautées	Tajine de dinde aux olives Légumes couscous/semoule	Nuggets de poisson au citron Haricots verts sautés
	Coulommiers	Mimolette	Assortiment de fromages	Emmental
	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Compote pomme-fraise	Chou à la crème
Semaine 24 du 11 au 15 juin 2018	Salade de pommes de terre à la mimolette	Duo de melon et pastèque	Tomates au basilic	Betteraves rouges vinaigrette
	Normandin de veau au jus	Emincé de porc au jus	Œufs durs sauce Mornay	Dos de colin homardine
	Duo de brocolis et chou- fleur	Jeunes carottes braisées	Cœur de blé	Pommes vapeur
	Kiri	St Nectaire	Yaourt nature sucré	Assortiment de fromages
	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Tarte grillée à l'abricot	Fruit frais
Semaine 25 du 18 au 22 juin 2018	Salade de concombre	Salade Coleslaw	Pâté de campagne	Salade piémontaise
	Aiguillettes de poulet sauce brune	Fricadelle de bœuf au jus	Rôti de dinde aux olives	Beignets de poisson
	Purée	Pâtes	Printanière de légumes	Ratatouille
	Camembert	Fromage blanc	Chèvre	Assortiment de fromages
	Fruit frais	Tarte normande	Fruit frais	Compote pomme-cassis

Fruits frais : pomme, banane, fraise, cerise, melon

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

je rêve
tu rêves
il rêve
elle rêve
nous rêvons
vous rêvez
ils rêvent

api
conception Créavor

Restaurant scolaire

Menus du 25 juin au 6 juillet 2018



T S M
T S R Q S X
O

je rêve
tu rêves
il rêve
elle rêve
nous rêvons
vous rêvez
ils rêvent

Semaine 26
du 25 au 29 juin
2018

Semaine 27
du 2 au 6 juillet
2018

api
Conception Créavor

lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Melon	Tomates au persil	Salade canari (semoule et maïs)	
Sauté de porc agenaise	Chipolatas grillées	Emincé de poulet milanaise	Barbecue
Pommes sautées	Pâtes	Haricots verts	
Yaourt	Tomme grise	Assortiment de fromages	
Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert	Fruit frais	
2	3	5	6
Concombre au curry			
Spaghetti	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef
à la bolognaise			
Vache qui rit			
Compote de fruits			

Fruits frais : pomme, banane, fraise, abricot, cerise, melon, nectarine, prune, pêche

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.