

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves BIO vinaigrette	taboulé	concombres vinaigrette	REPAS ANGLAIS laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <small>jambon de valaille</small>	sauté de veau sauce moutarde	filet de poulet et son jus aux herbes	fish (poisson blanc plein filet pané)
fromage oval	purée courgette pomme de terre	haricots plats	carottes BIO (pommes de terre)	and chips (potatoes et mayonnaise)
fruit frais de saison pain BIO	fromage à tartiner	montcendre	petit fromage frais sucré	édam BIO
goûters : riz soufflé compote	mousse saveur chocolat	fruit frais BIO	fraises	carrot cake (pâtisserie fraiche)
	goûters : baguette gelée groseilles	goûters : madeleine fromage frais sucré	goûters : baguette pâte à tartiner	goûters : biscuit sablé (grande galette) gélifié saveur vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	accras de morue	salade verte sauce au surimi	<u>repas végétarien</u>	salade de maïs (et pois chiche)
saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	poêlée colin d'alaska doré au beurre	rôti de bœuf VBF et ketchup	riz à l'orientale (riz BIO , émincés de volaille kebab et carottes)	galette de soja sauce basquaise	
coquillettes (et ratatouille)	haricots vert et beurre	chou fleur au gratin (pomme de terre)	fromage frais sucré		purée potimarron pomme de terre
camembert	yaourt nature BIO local et sucre	emmental à la coupe	gaufrettes parfum chocolat		tomme
liégeois saveur vanille pain BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO			fruit frais BIO
gâteaux au sucre	gâteaux : baguette barres chocoX2	gâteaux : biscuit gaillardise choco petit fromage frais sucré	gâteaux : baguette fromage à tartiner	gâteaux : barre pâtissière yaourt sucré	
fruit frais					

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	concombres vinaigrette	crêpe au fromage	tomates sauce basilic
daube de bœuf VBF au cidre	couscous (boulettes mouton, merguez et jus)	aiguillettes de hoki pané aux céréales	rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille</i>	colin dalaska sauce fondue de poireaux
choux de Bruxelles (pomme de terre)	semoule et légumes couscous	poêlée de légumes BIO	carottes crème de céleri (pomme de terre)	riz BIO
carré de l'est	gouda	yaourt sucré	petit fromage frais aux fruits BIO	fromage à tartiner
crème dessert saveur chocolat pain BIO	fruit frais BIO	éclair parfum vanille	banane	compote de pomme
goûters : pain au lait fruit frais	goûters : biscuit pompon cœur cacao petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage coque	goûters : baguette confiture abricot	goûters : biscuits fourrés fraiseX2 fromage frais sucré

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2019 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	radis beurre	salade de maïs (et tomates)	betteraves BIO vinaigrette	laitue iceberg
	paupiette au veau jus au thym	pilons (et manchons) poulet rôtis et ketchup	steak haché VBF sauce poivre	
FERIE	haricots beurre	pâtes BIO	beignets de salsifis	brandade de poisson
	yaourt vanille BIO moelleux au chocolat (pâtisserie fraiche) œuf en chocolat	bûche au lait de mélange	saint paulin	petit fromage frais sucré
gôûters :	gôûters : baguette fromage à tartiner	gôûters : cake rocher choco yaourt arôme	gôûters : baguette pâte à tartiner	gôûters : croissant pâte de fruit
			flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

* = Plat contenant
du porc

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 avril au 3 mai 2019 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade verte		pizza au fromage	salade piémontaise (volaille)
émincés de poulet sauce façon béarnaise	hachis parmentier au bœuf VBF (fromage râpé)		rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille</i>	colin d'alaska pané et citron
carottes vapeurs (pomme de terre)		FERIE "bon 1er mai"	épinards sauce blanche (et riz)	poêlée de légumes BIO
yaourt arôme	camembert		yaourt sucré BIO local	tomme
gaufre saveur chocolat pain BIO	fruit frais BIO		fraises	ananas au sirop
goûters : baguette fromage coque	goûters : tranches briocheX2 petit fromage frais arôme	goûters :	goûters : baguette barres chocoX2	goûters : crêpe au sucre yaourt sucré

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc