

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 14	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01 avril Au 05 avril	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade aux noix 3 Grillade de porc 4 Blé 5 Cantal 1 6 Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade composée tomate-concombre 3 Emincé de dinde au curry 1 Poêlée forestière 5 6 Entremet à la noix de coco 2 Poire ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de riz au maïs 3 Cabillaud 1 Petits pois 5 Mimolette 2 Kiwi ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Chou-rouge vinaigrette ■ 3 Blanc de poulet 1 Endives ■ 5 Yaourt brassé 4 5 6 Chou Pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> 1 4 7 Tarte aux poireaux 3 Gigot d'agneau 1 Purée de carottes ■ 5 Gouda 2 Salade de pommes crues
SEMAINE 15	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8 avril Au 12 avril	<ul style="list-style-type: none"> 2 Carottes râpées ■ 3 Moules 4 7 Pommes de terre frites 5 Saint Nectaire 2 Banane ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 4 7 Croisillons emmental 3 Lapin 1 Purée de brocolis ■ 5 6 Entremet au chocolat 2 Poire ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Betterave en salade ■ 3 Filet de colin à la tomate 4 Blé 5 Yaourt nature sucre 1 6 Pruneaux au Sirop ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de pâtes 3 Bœuf braisé (F.F.F) 1 Jardinière de légumes ■ 5 Chèvre 2 Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade aux noix 1 3 4 Potée Auvergnate 5 Cantal 4 6 Tarte aux lentilles du Puy

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 16	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15 avril Au 19 avril	<ul style="list-style-type: none"> ① Macédoine vinaigrette ③ Filet de Hoki ④ Riz ⑤ Coulommiers ② ⑥ Pamplemousse au sucre 	<ul style="list-style-type: none"> ② Endives ■ ③ Bourguignon (F.F.F) ④ Flageolets ⑤ Carré de l'est ② ④ ⑥ Tartelette maison 	<ul style="list-style-type: none"> ② Frisée aux croutons ③ Fricassée de poulet ① Purée de céleris ■ ④ ⑤ ⑥ Semoule au lait ② Pomme ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ② Tomates en salade ③ Jambon braisé ④ Spaghetti à la sauce tomate ⑤ Gouda ① ⑥ Oreillons de pêche 	<ul style="list-style-type: none"> ③ ④ ⑦ Friand à la viande ③ Filet de cabillaud ① Chou-fleur ⑤ Cantal ② Poire aux fruits rouges ■

SEMAINE 17	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22 avril Au 26 avril	Férié	<ul style="list-style-type: none"> ② Endives vinaigrette ■ ③ Coquelet rôti ④ Pommes boulangère ⑤ Yaourt aux fruits ① ⑥ Compote pomme-fraise 	<ul style="list-style-type: none"> ② Betterave ■ ③ Omelette ① Brocolis ⑤ Fromage blanc au miel ② Banane ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ② Céleris vinaigrette ③ Sauté de bœuf (F.F.F) ④ Riz ⑤ Saint Nectaire ④ ⑤ ⑥ Éclair à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ④ Salade de pois chiche ③ Steak de thon ① Carottes vichy ■ ⑤ Port-salut ② Orange

① Fruit et légumes cuits	② Fruit et légumes crus	③ Viande - poisson	④ Féculent	⑤ Produit laitier	⑥ Produits sucrés	⑦ Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France