

Au menu aujourd'hui

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES AVRIL 2024

	Semaine du 02 AVRIL	Semaine du 8 AVRIL	Semaine du 15 AVRIL
LUNDI MENUS CANTINE	FERIE <i>C'est pour toi!</i> <i>Bon (lundi de Pâques!)</i>	RIZ NICOIS* FRICASSE DE BŒUF* PUREE DE BROCOLIS* CANTAL AOP FRUIT	MACEDOINE MAYONNAISE BLANQUETTE DE VEAU* HARICOTS PANACHES EDAM FRUIT
MARDI	TARTINABLES POISSON ET THON CORDON BLEU GALETTES BROCOLIS ET CAROTTES COMTE AOP FRUIT	BETTERAVES ROUGES Bio en dés OMELETTE Bio SAUCE FORESTIERE TORTIS Bio TARTARE FRUIT	BATAVIA ŒUF A LA COQUE POTATOES FROMAGE BLANC et sucre
MERCREDI	BATAVIA FRICADELLE DE VOLAILLE SAUCE CREME POEELE MERIDIONALE Pommes de terre ST MORET CREME RENVERSEE	DUO DE CRUDITES (carotte céleri) BŒUF BRAISE au jus POMMES PAILLASSON CREME DESSERT caramel	ŒUF DUR Bio Vinaigrette ROTI DE VEAU FARCI au jus MACARONIS SAUCE TOMATE* EMMENTAL RAPE FRUIT
JEUDI	RADIS et BEURRE HARICOTS BLANCS à la tomate* POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE fermier	CONCOMBRE Vinaigrette POULET ROTI* au jus SALSIFIS à la crème pomme de terre CAMEMBERT GLACE	CHIPOLATAS // MERGUEZ PUREE DE POIS CASSES Bio* TOME BLANCHE FRUIT
 VENDREDI	CAROTTES RAPEES FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE DIEPPOISE* HARICOTS VERTS CARRE DE L'EST ECLAIR chocolat	CHOU PANACHE CASSOLETTE DE MOULES* RIZ DE CAMARGUE Bio SUISSES FRUITES	CAROTTES RAPEES Vinaigrette POISSON FRAIS SAUCE ANETH* CHOU FLEUR ENTREMET AU CHOCOLAT au lait bio maison MADELEINE



* Plats élaborés par la cuisine centrale - Pain Bio à chaque repas
Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

- Viande origine France**
- Produit fermier**
- Origine Européenne**
- Pêche durable**

