

Menus du 12 au 25 avril 2021 RESTAURANT SCOLAIRE









	•	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL 2021	Du 12 au 18				REPAS VEGETARIEN	
		CHOU BLANC A L'EMMENTAL RAPE ET A LA VINAIGRETTE	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTE	CAKE AU FROMAGE (FARINE BIO)	SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE ET SES CROUTONS	SALADE DE HARICOTS ROUGES BIO, MAIS, TOMATES ET POIVONS
		SAUTE DE VEAU AU JUS S/V : Filet de poisson	EMINCE DE POULET FACON TAJINE S/V : Galette végétarienne	OMELETTE	LASAGNES DE LEGUMES BIO	POISSON PANE 100% FILET ET CITRON
		RIZ BIO	SEMOULE BIO	FONDUE DE POIREAUX		EPINARDS A LA BECHAMEL
		PETITS SUISSES AUX FRUITS	TOMME NOIRE	REBLOCHON	CARRE FONDU	BUCHETTE MI CHEVRE
		ORANGE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	BANANE BIO	ABRICOTS AU SIROP	GAUFRE LIEGEOISE
	Du 19 au 25					REPAS VEGETARIEN
		BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE	SALADE DE BLE AUX PETITS LEGUMES	SALADE DE BATAVIA AUX CROUTONS ET VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES* A LA VINAIGRETTE D'ORANGE*	AVOCAT
		CHIPOLATAS S/P : Merguez S/V : Poisson	MIGNON DE POULET AU JUS S/V : Quenelles natures	ROTI DE BŒUF A LA FONDUE D'ECHALOTE S/V : Steak végétarien	PATES BIO AU SAUMON	LEGUMES ET HARICOTS
		LENTILLES BIO	JEUNES CAROTTES*	FRITES		HARICOTS VERTS PERSILLES
		FROMAGE BLANC EN SEAU	EDAM BIO	CHANTENEIGE	CAMEMBERT BIO	VACHE QUI RIT BIO
		DUO DE GRIOTTES ET FRUITS ROUGES	ECLAIR AU CHOCOLAT	POIRE* BIO	YAOURT NATURE	BANANE BIO



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *



Sauté de porc IGP

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.