



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 02 AVRIL AU 06 AVRIL 2018

JOURS DE LA SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 F E R I E 	Salade de tomate et poireaux	*Concombre à la crème	Salade d'épinards emmental	Feuilleté de poisson
ALIMENTS PROTIDIQUES		Croustillant au fromage	Boule d'agneau sauce tomate	Filet de poisson pané	Pavé de jambon braisé
LÉGUMES		Haricots verts	Semoule de blé	Riz pilaf	Purée de pommes de terre
SALADE OU FROMAGE		Petit Louis	Plateau	Danette Liégeois vanille	Camembert
DESSERT		Cloche de Pâques	Crêpes au sucre	Biscuit	Fruit de saison
GOUTER					

Le service de la restauration scolaire se réserve la possibilité de modifier les menus en respectant les règles de la nutrition, en fonction des opportunités et des aléas du marché.

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 09 AVRIL AU 13 AVRIL 2018

JOURS DE LA SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade pépinette	Choix blancs aux lardons	Salade de pomme de terre tomate et cervelas	Salade de pomme de terre e roulade de volaille	Salade de printemps
ALIMENTS PROTIDIQUES	Noix de joue de porc confite	Dos de dragon VBF	Chunk de poulet croustillant	Dos de cabillaud sauce soleil	Rôti de veau à a crème
LÉGUMES	Epinards à la crème	Riz	Haricots beurres	Gratin de choux fleurs	Pommes frites
SALADE OU FROMAGE	Samos	Danone 1919	Plateau	Brebette	Yaourt brassé banane
DESSERT	Entremet chocolat maison	Compote de fruits	Orange	Fraises au sucre	Gâteaux
GOUTER					

Le service de la restauration scolaire se réserve la possibilité de modifier les menus en respectant les règles de la nutrition, en fonction des opportunités et des aléas du marché.

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 16 AVRIL AU 20 AVRIL 2018

JOURS DE LA SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand emmental	Salade verte croquante emmental	Rillettes de poulet rôti	Salade Stéphanie	Betteraves rouges maïs
ALIMENTS PROTIDIQUES	Paupiette de lapin	Brandade de poisson	Steak de hampes VBF	Pilon de poulet rôti	Langue de bœuf charcutière
LÉGUMES	Petits pois aux carottes		Duo de flageolets et haricots verts	Choux fleurs et brocolis	Pâtes
SALADE OU FROMAGE	Rondelé ail et fines herbes	Petit Suisse	Plateau	Yaourt bio vanille	Emmental
DESSERT	Salade d'ananas	Chou à la crème	Fruit	Biscuit	Fruit de saison
GOUTER					

Le service de la restauration scolaire se réserve la possibilité de modifier les menus en respectant les règles de la nutrition, en fonction des opportunités et des aléas du marché.

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



SEMAINE DU 23 AVRIL AU 27 AVRIL 2018

JOURS DE LA SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Salade de pâtes aux surimis	Salade taboulé	Betteraves rouges maïs	Radis beurre
ALIMENTS PROTIDIQUES	Steak haché de veau basquaise	Colombo de porc	Emincé de bœuf	Beignets de poisson	Cordon bleu de dinde
LÉGUMES	Frites	Carottes vichy	Choux fleurs	Riz créole	Gratin de salsifis et pommes de terre
SALADE OU FROMAGE	Tome noire	Samos	Plateau	Plateau	Kiri
DESSERT	Eclair au chocolat	Fruit	Tarte au citron meringuée	Fruit annuel	Ile flottante
GOUTER				Jus de fruits Pain et chocolat	Eau et sirop Fruit et gâteaux

Le service de la restauration scolaire se réserve la possibilité de modifier les menus en respectant les règles de la nutrition, en fonction des opportunités et des aléas du marché.

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 30 AVRIL AU 04 MAI 2018

JOURS DE LA SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	F E R I E	F E R I E	Salade de haricots verts tomate et jambon	Salade verte emmental	Tomate soleil	
ALIMENTS PROTIDIQUES				Boule d'agneau sauce tomate	Saucisse chipolatas	Beignets de calamars
LÉGUMES			Légumes couscous semoule	Pommes noisettes	Poêlée romanesco haricots verts et petits pois	
SALADE OU FROMAGE			Plateau	Tome blanche	Yaourt vanille bio	
DESSERT				Salade de fruits frais	Glace	Gâteaux
GOUTER			Lait Brioche nutella	Jus de fruits Pain beurre et chocolat	Eau et sirop Pain aux raisins	

Le service de la restauration scolaire se réserve la possibilité de modifier les menus en respectant les règles de la nutrition, en fonction des opportunités et des aléas du marché.