

Menus d'avril 2016

Lundi 4 avril	Mardi 5 avril	Mercredi 6 avril	Jeudi 7 avril	Vendredi 8 avril
Crudités	Salade composée (macédoine de légumes thon et maïs)	Feuilleté au chèvre	Betteraves rouges	Oeuf mimosas
Lasagne	 Sauté de poulet au curry Semoule de couscous bio	Rôti de veau	Raclette	Poisson de nos côtes Tomate rôtie riz pilaf
Compote	Entremet à la vanille	Poêlée de légumes	Salade verte	Yaourt aromatisé
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
Lundi 11 avril	Mardi 12 avril	Mercredi 13 avril	Jeudi 14 avril	Vendredi 15 avril
Salade verte	Rillettes de saumon	Samoussa	Salade cosleslow	Crudités
Hot dog	Rôti de dinde sauce mexicaine	 Steak haché	Joue de porc confite	Gratin de poisson
Frites	Haricots verts	Carottes rissolées	Pâtes fraîches	Compote galette
Salade de fruits	Pâtisserie	Fromage, fruit	Fruit	Fruit
Lundi 18 avril	Mardi 19 avril	Mercredi 20 avril	Jeudi 21 avril	Vendredi 22 avril
Pamplemousse	Carottes bio et céleri râpés	Salade de crudités	Tomate, fêta	Charcuterie
 Filet de poulet sauce basquaise Pommes rissolées	Sauté de veau sauce colombo Pâtes bio	Croque monsieur	Chili con carné Riz bio	Poisson de nos côtes Brunoise de légumes Semoule de couscous bio
Yaourt sucré bio	Fromage, compote	Liégeois aux fruits	Fruit	Fruit
Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Mercredi 26 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril
Betteraves rouges	Salade, croûtons emmental	Avocat	Concombre	Macédoine, thon maïs
Blanquette de dinde	Jambon label rouge	Pissaladière	Bœuf et carottes bio  en cocottes	Poisson de nos côtes compotée de poireaux Riz bio
Boullgour bio	Purée	Salade verte	Tarte aux pommes	Fromage, fruit
Fromage, fruit	Salade de fruits	Glace	Fruit	Fruit

Legende:

	Crudité
	Element protidique
	Féculent
	Produit laitier
	Légumes et fruits cuits



Bleu-Blanc-Cœur un réseau de producteurs engagés; Une filière reconnue par le ministère de l'agriculture;

Le service de la restauration s'engage à servir à vos enfants de la viande Bovine exclusivement d'origine et de qualité française

