



Menus restauration du 23 avril au 18 mai 2018



Lundi	23-avr	Taboulé	Rôti de porc	Epinards à la crème		Corbeille de fruits
Mardi	24-avr	Salade de crudités	Sauté de volaille	Riz/Champignons	Fromage	Glace à l'eau
Mercredi	25-avr	Bouchée à la reine	Gigot d'agneau	Jardinière de légumes frais		Compote
Jeudi	26-avr	Haricots verts/Œufs	Poisson beurre aillé	Pommes de terre rissolées	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	27-avr	Macédoine de légumes	Pâtes à la bolognaise	Salade verte		Eclair au chocolat
Lundi	30-avr	Salade nordique	Palette à la diable	Carottes vichy	Fromage	Corbeille de fruits
Mardi	01-mai	FÉRIÉ				
Mercredi	02-mai	Maïs/Thon/Emmental	Paupiette de volaille	Semoule		Flanby
Jeudi	03-mai	Pâtes/Bœuf/Poivrons	Saumon sauce crevettes	Tomates provençale	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	04-mai	Terrine de poisson	Paëlla au poulet	Salade verte		Petits suisses aromatisés
Lundi	07-mai	Haricots verts/Surimi/Maïs	Escalope de volaille	Pâtes "Tortis"	Fromage	Corbeille de fruits
Mardi	08-mai	FÉRIÉ				
Mercredi	09-mai	Concombres à la crème	Filet de poisson	Poêlée campagnarde		Liégeois
Jeudi	10-mai	FÉRIÉ				
Vendredi	11-mai	Melon	Chili con carne	Salade verte		Tarte normande
Lundi	14-mai	Salade piémontaise	Rôti de veau	Jardinière de saison	Fromage	Corbeille de fruits
Mardi	15-mai	Salade verte/Noix/Croûtons	Carbonade de bœuf	Riz		Yaourt nature sucré
Mercredi	16-mai	Betteraves rouges	Fajitas	Pommes de terre rissolées		Crème caramel
Jeudi	17-mai	Pizza royale	Rôti de volaille	Haricots verts		Corbeille de fruits
Vendredi	18-mai	Cœur de palmiers/Emmental/Olives	Omelette bio aux pommes de terre	Salade verte		Glace à l'eau



Pain "bio" mardi/mercredi/jeudi/vendredi

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées, ou pour toute autre raison.