










# RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS D'AVRIL 2017

lun 03 avr	mar 04 avr	mer 05 avr	ven 07 avr
Pâté marmitte	Salade paysanne (Pommes de terre, Lardons, Carottes râpées, Vinaigrette)	 Carottes râpées	Macédoine de légume
Sauté de porc sauce forestière	Omelette	Aiguillettes de poulet au jus	Gratiné de poisson au fromage
Carottes persillées	Poêlée de courgettes	Riz	Pennes
Carré d'as nature	 Brie	Rondelé nature	Fraidou
Compote Pomme Ananas	Fruit 	Liégeois chocolat	 Banane



## Vacances de Printemps du 10 au 23 Avril 2017

lun 24 avr	mar 25 avr	mer 26 avr	jeu 27 avr	ven 28 avr
Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette 
Saucisse de toulouse	Emincé de bœuf à la hongroise	Steak haché	Paëlla	Dos de colin sauce hollandaise
Petit pois	Potatoes	Brocolis		Haricots verts persillés
 Brie	Yaourt nature sucré	Fraidou	Emmental 	Rondelé nature
Flan nappé caramel	Galette goulibeur	 Flan pâtissier	Compote Pomme Abricot	Beignet pommes

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



CRUDITÉS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE



DESSERTS MAISON

