

api

# Menus du 01 avril au 10 mai 2019

Légende :



PRODUIT REGIONAL



REPAS SANS PORC

## RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
TABOULÉ	RADIS SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	<b>COLESLAW</b>	BETTERAVES VINAIGRETTE AUX POMMES
FILET DE POISSON PANÉ ET SON CITRON	POULET RÔTI	TORTELLINIS SAUCE CRÈME	<b>SAUTÉ DE PORC AU BASILIC</b>
HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	PETIT MOULÉ	PETITS POIS
YAOURT NATURE	GOUDA	FRUIT DE SAISON	BUCHETTE DE CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE		FLAN CHOCOLAT

**SAUTÉ D'EDAM AU BASILIC**

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b>	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	TARTE AU FROMAGE	CONCOMBRES EN SALADE
JAMBON BLANC EN SAUCE	SAUTÉ DE POULET AUX <b>OIGNONS</b>	CHIPOLATAS DE VEAU	POISSON FAÇON CASSOLETTE
PENNES	JEUNES CAROTTES	PURÉE DE BROCOLIS	RIZ
EMMENTAL RÂPÉ	CARRÉ LIGUEUIL	CRÈME ANGLAISE	EDAM
FRUIT DE SAISON	NAPPÉ CARAMEL	CAKE CITRON	<b>FRUIT DE SAISON</b>

**PAUPIETTE DU PÊCHEUR SAUCE PROVENÇALE**

**PÂTÉ DE VOLAILLE**

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
COURGETTES RÂPÉES VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE VERTE	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATES EN SALADE
ESCALOPE DE VOLAILLE AU THYM	HACHIS PARMENTIER DE CANARD	PÉPITES DORÉES DE POISSON AU CITRON	SAUCISSE DE TOULOUSE
GRATIN DE SALSIFIS	CRÈME ANGLAISE	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS
BRIE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	PETIT SUISSE NATURE	TOMME BLANCHE
<b>FRUIT DE SAISON</b>		POIRE AU CASSIS	<b>FRUIT DE SAISON</b>

**SAUCISSE DE VOLAILLE**

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
CONCOMBRES EN SALADE	SALADE DE BETTERAVES ET MAÏS	SALADE DE <b>CAROTTES</b> AUX GRAINES DE COURGES	MORTADELLE ET CONDIMENTS
RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE BŒUF À LA FLAMANDE	CORDON BLEU	PENNES AUX FRUITS DE MER
POTATOES	PETITS POIS CAROTTES	COURGETTES À LA VACHE QUI RIT	EMMENTAL RÂPÉ
<b>EDAM</b>	<b>FROMAGE DE LAISTELLE</b>	BUCHETTE DE CHÈVRE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE	CLAFOUTIS	

**RÔTI D'EDAM SAUCE BARBECUE**

**PÂTÉ DE VOLAILLE**