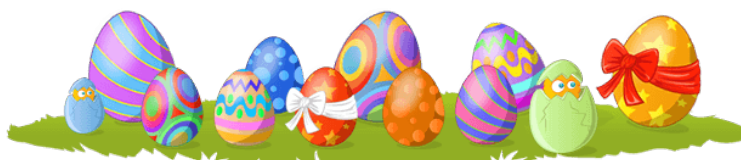


AVRIL 2018

Menus



RESTAURATION

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Férié	Salade de maïs Colin à la bordelaise Carottes/brocolis BIO Lait BIO Poire	Salade du nord Lasagnes bolognaise Tomme grise Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade Emincés de dinde Haricots beurre Camembert BIO Ananas	Chiffonade au chou Suprême de colin Riz BIO Carré frais Litchis

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade composée Nuggets Jardinière de légumes Bûche du Pïlat Pomme BIO	Pamplemousse Escalope sauce comtoise Pommes vapeur BIO Fromage individuel Compote	Salade verte BIO Rosbeaf à la forestière Petits Pois Saint Nectaire Cocktail de fruits	Friand Choux fleurs à la parisienne Emmental kiwi	Salade de betteraves Fondue de poireaux au chèvre Pâtes Lait BIO Gaufre

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Pamplemousse Cordon bleu Garniture de légumes Fromage Compote BIO	Friand Oeuf à la crème Choux fleurs Camembert Pomme BIO	Tomate en salade Pizza Fromage individuel Liégeois	Concombres Paupiette Haricots verts Lait BIO Gaufre	Salade BIO Brandade de poisson Emmental Glace

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Coleslaw Poulet au citron Riz BIO Lait Mini chou	Laitue BIO Emincés de boeuf Haricots verts Brie Banane	Panier de tomate Omelette campagnarde Pommes sautées Fromage blanc BIO Poire	Orange BIO Boules boeuf Couscous légumes Saint Paulin Crème dessert	Carottes râpées Lasagnes de la mer Babybel Mousse au chocolat

Lundi 30
Radis BIO Calamars à la romaine Petits pois Camembert Mousse au chocolat

Origines des viandes : France et U.E



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.