



RESTAURANT SCOLAIRE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté  
 (Bœuf : origine France, race à viande) \*(produit issu de l'agriculture biologique)  
Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique  
 Pomme de terre locales ET Œufs frais : issues de l'agriculture biologique

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<b>SEMAINE</b> Du 24 <u>AVRIL</u>  AU 28 <u>AVRIL</u>	<b>BETTERAVES*</b> A l'édam  <b>ROUGAIL SAUCISSE</b> <b>RIZ PILAF*</b>  <b>ORANGE*</b>	<b>SALADE PATES*</b>  <b>EMINCE DE DINDE</b> Au Curry (volaille bleu blanc cœur) Petits – Pois Paysanne  <b>YAOURT aromatisé</b> Abricot*	<b>JAMBON MACEDOINE</b>  <b>FILET DE POISSON</b> Sauce maltaise <b>POLENTA*</b>  <b>SALADE DE FRUITS</b> maison	<b>CONSOMME vermicelles*</b>  <b>POT AU FEU</b>  Et ses légumes  <b>FROMAGE / POMMES*</b>
<b>SEMAINE</b> DU 02 <u>MAI</u>  AU 05 <u>MAI</u>		<b>SALADE</b> DE rilette de saumon  <b>OMELETTE*</b> <b>CAMPAGNARDE</b>  <b>ANANAS frais</b>	<b>POTAGE CRECY*</b>  <b>ESCALOPE DE POULET</b> AU CIDRE (volaille bleu blanc cœur) <b>CHOUX – FLEURS*</b>  <b>MOUSSE CHOCOLAT*maison</b>	<b>POMELOS*</b>  <b>BŒUF MARENGO</b>  <b>FRITES</b>  <b>GLACE FRAISE</b>
<b>SEMAINE</b> DU 09 <u>MAI</u>  AU 12 <u>MAI</u>		<b>CAROTTES *râpées</b>  <b>LASAGNE</b> (maison)  <b>YAOURT aromatisé</b> Cassis*	<b>SALADE AUX LARDOINS</b>  <b>PARMENTIER* de Poisson</b> <b>AUX Courgettes*</b>  <b>TOME D'ALREE*</b>  <b>KIWIS*</b>	<b>SOUPE A L'OIGNON*</b> Emmental rapé  <b>JAMBON à L'OS</b> Crème de romarin <b>4 CEREALES*</b>  <b>CREME légère</b> Aux fruits