

Le menu des restaurants scolaires

Avril 2017

Lundi

3 avril

Mardi

4 avril

Mercredi

5 avril

Jeudi

6 avril

Vendredi

"Les Graulinades" 7

VACANCES SCOLAIRES

Carottes râpées fraîches Manchons de canard au thym, flageolets Fromage Fruits au sirop	Salade Niçoise ● Œufs Florentine Fromage BIO Dessert fruitier (pomme-poire)	Radis-beurre Tajine d'agneau Carottes, pois-chiches aux saveurs d'Orient Liégeois chocolat	Lentilles corail au curry Saucisse ● Purée de potiron Flan à la vanille	Tielle sétoise Rouille Fromage Fraises au sucre
10 avril	11 avril	12 avril	13 avril	14 avril
Filet de poulet aux champignons Rizotto « maison » Fromage Fruit BIO	Tomates surimi Tagliatelles aux courgettes Carbonara ● Yaourt aux fruits mixés BIO	Salade verte + mimolette Rosbeef Pâtes BIO Fromage blanc + confiture	Pamplemousse Colombo de dinde Patate douce au four Fromage Tarte au flan	Gressin + Tapenade Filet de poisson sauce citronnée Haricots verts, fromage Jus de pomme
17 avril	18 avril	19 avril	20 avril	21 avril
Férial	Mousse de canard Lasagnes de bœuf Fromage Compote	Friand au fromage Pépites de colin doré Petits-pois Fromage Fruit	Salade Chinoise ● Sauté de porc ● sauce échalotes Riz BIO Yaourt nature BIO + sucre	Tomates cerises Sot l'y laisse de poulet sauté au curry et sésame Chou-fleur BIO , fromage Beignet au chocolat
24 avril	25 avril	26 avril	27 avril	28 avril
Compoté de légumes du soleil, filet de poisson sauce safranée Pomme de terre vapeur Fromage BIO , Fruit BIO	Concombre à la crème Sauté de veau aux olives vertes Printanière de légumes Fromage, Tropicane	Nems de poulet + salade verte, nouilles chinoises au bœuf et ses petits légumes sautés Fromage, glace	Pois chiches en salade Rôti de porc ● Gratin de courgettes à la moutarde douce Salade de fruits	Salade Grecque ● Poulet Basquaise Quinoa BIO Crème à la vanille

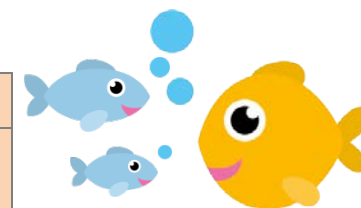
Menu composé par la stagiaire diététicienne de la cuisine centrale : Andréa JAMIN

● **Salade Chinoise** : Salade Iceberg, soja, carottes râpées, cacahuètes ● **Salade Niçoise** : salade verte, tomates, pommes de terre, miettes de thon, vinaigrette huile d'olive ● **Salade Grecque** : tomates, salade verte, fêta, jus de citron, huile d'olive

BIO : Agriculture biologique



● Préparation contenant du porc



Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-H. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

