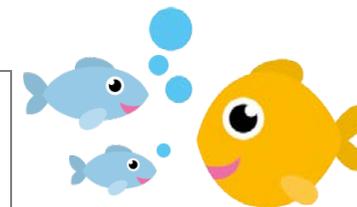


# Le menu des restaurants scolaires

Avril 2018

| Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|--|--|---|--|--|
| 2<br>Férié   | 3<br>Mousse de canard<br>Lasagnes de bœuf<br>Fromage<br>Compote <b>BIO</b>   | 4<br>Pizza au fromage<br>Pépites de colin doré<br>Petit-pois<br>Fromage<br>Fruit                                  | 5<br>Salade Chinoise ●<br>Brochette de porc à la<br>Provençale*, chou-fleur<br>en gratin, fromage <b>BIO</b><br>Pâte à tartiner+ biscuit | 6<br>Tomates cerises *<br>Sot l'y laisse de<br>dinde en civet<br>Pomme de terre vapeur<br>Yaourt arôme vanille |
| 9<br>Betteraves vinaigrette <b>BIO</b><br>Poisson pané + citron<br>Printanière de légumes<br>Fromage<br>Fruit <b>BIO</b> | 10 avril<br><b>Menu des Chefs</b><br>Rouleau de printemps au<br>crabe sauce asiatique<br>à l'orange<br>Emincé de bœuf Thai<br>Wok de nouilles Chinoises<br>Fromage<br>Cheesecake spéculoos<br>et fruits rouges | 11<br>Concombres en vinaigrette<br>Sauté de veau<br>aux olives vertes<br>Polenta<br>Glace                         | 12<br>Pois chiches en salade<br>Rôti de porc *<br>Gratin de courgettes à la<br>moutarde, fromage<br>Salade de fruits                     | 13<br>Salade Grecque ●<br>Poulet Basquaise<br>Blé<br>Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>                        |
| VACANCES SCOLAIRES   |  |   |  |  |
| 16<br>Carottes râpées fraîches *<br>Manchons de canard<br>au thym, pâtes<br>Fromage<br>Fruits au sirop                   | 17<br>Salade Niçoise ●<br>Omelette "maison"<br>Ratatouille<br>Fromage <b>BIO</b><br>Banane <b>BIO</b>  | 18<br>Radis-beurre *<br>Tagine d'agneau<br>Carottes sautées *<br>Liégeois chocolat                                | 19<br>Tapenade + croûtons<br>Saucisse ●<br>Haricots blancs<br>façon cassoulet<br>Fromage, fruit  | 20<br>Soupe de tomates<br>et vermicelles<br>Poisson Meunière<br>Flan de courgettes<br>fromage frais aux fruits |
| 23<br>Filet de poulet aux<br>champignons<br>Riz<br>Fromage<br>Fruit <b>BIO</b>   | 24<br>Salade Caraïbe ●<br>Légumes farcis (sans porc)<br>Semoule<br>Crème dessert vanille   | 25<br>Salade verte * +<br>dès de fromage<br>Rosbeef + sauce Barbecue<br>Purée de potiron<br>Fromage blanc + sucre | 26<br>Friand<br>Colombo de porc ●<br>Patate douce au four<br>Jus de fruit<br>Yaourt <b>BIO</b> + sucre                                   | 27<br>Lentilles vinaigrette<br>Filet de saumon<br>au beurre et citron<br>Haricots verts<br>Fromage, fruit      |



## 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

Le « Menu des Chefs », proposé mardi 10 avril, est cuisiné par les Chefs de la cuisine centrale et du restaurant Le Moulin à Saint Laurent d'Aigouze.