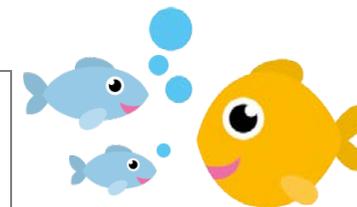


Le menu des restaurants scolaires

Avril 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 avril	5 avril	6 avril	7 avril	8 avril
Melon vert Estouffade de bœuf Pâtes + râpé Ile flottante	Tomates, pavé de poisson "Bordelaise" Haricots verts au beurre Fromage BIO Tarte normande	Salade "Chinoise" Brochettes de poulet Riz Cantonnais Flan au chocolat	Friand au fromage Sauté de porc * Légumes allumettes Fromage Fruit	Macédoine + mayonnaise Cuisse de poulet Purée Fromage Banane BIO
11 avril	12 avril	13 avril	14 avril	15 avril
Pois chiches Poisson pané + citron Gratin de choux fleurs BIO Yaourt aux fruits	Mousse de canard Wings Rösti de légumes Fromage Fruit	Tomates cerise Cheeseburger Frites Fromage Compote	Salade Cow-Boy ● Rôti de porc * Lentilles Fromage Mousse au chocolat	Menu des Chefs ● Sot l'y laisse de poulet façon yakitori en papillote cristal, émincé de carottes ● Encornet farci aux Crevettes, sauce Coco ● Riz sauté à l'asiatique ● Brochette de fraises de Gallician chocolatées
VACANCES SCOLAIRES				
18 avril	19 avril	20 avril	21 avril	22 avril
Carottes râpées Thon à la tomate Blé (Ebyl) Fromage frais aux fruits	Pizza Cordon bleu Duo de courgettes sautées Yaourt nature BIO + sucre Jus de fruit	Salade "Grecque" ● Navarin d'agneau Printanière Fromage Coupelle de fruits au sirop	Bâtonnets de crudités + sauce cocktail Saucisse *, pâtes BIO à la tomate + râpé Glace	Salade de riz Omelette Beignets de légumes Fromage Fruit
25 avril	26 avril	27 avril	28 avril	29 avril
Pâté en croûte * Cuisse de pintade Petits-pois BIO Fromage Fruit	Betteraves cubes Saumon sauce Normande Pommes vapeur Flan caramel	- Paëlla (poulet - gambas) Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Daube Provençale Carottes BIO au beurre Fromage Beignet chocolat	Œufs durs + mayonnaise Brochette de porc * marinée Poêlée "Campagnarde" Fromage Salade de fruits



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 vendredi 15 avril, est cuisiné par les Chefs de la cuisine centrale et du restaurant Le Boem à Aigues-Mortes.

● **Salade Chinoise** : Salade iceberg, soja, carottes râpées, cacahuètes ● **Salade Cow-boy** : salade verte, tomates, maïs, croûtons ● **Salade grecque** : tomates, salade verte, féta, jus de citron, huile d'olive

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

