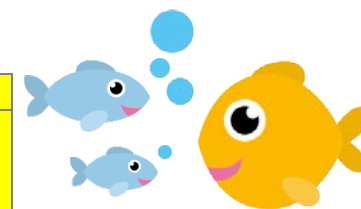


Le menu des restaurants scolaires

Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5
Menus établis par : Françoise, Gisèle, Marie-Hélène, Christine, Chrystelle, Sylvie, Karine, Candy agents des restaurants scolaires				
Lentilles vinaigrette Cube de poisson pané aux céréales Gratin de courgette Fromage, fruit	Salade verte + dès de fromage Daube de bœuf Pâtes Compote	Feuilleté Hot-dog Poulet rôti Poêlée ratatouille Fromage Fruit	Tomates - mozzarella Rôti de porc aux champignons Pommes vapeur Flan caramel BIO	- Couscous (Boulettes, merguez, agneau) Glace en pot Jus de pomme
8	9	10	11	12
- Poulet basquaise Beignets de chou-fleur Fromage Fruit BIO	Tomates cerise Rosbeef sauce tartare Purée de potiron Yaourt arôme vanille	Charcuterie Moules à la crème Frites Fromage Salade de fruits	Carottes râpées Saucisse * Petit-pois au jus Fromage BIO Pâte à tartiner + biscuit	Salade Chinoise ● Brochette Yakitori Riz Cantonais Fromage frais aux fruits
15	16	17	18 avril	19
- Escalope Viennoise Printanière de légumes Fromage Fruit BIO	Salade Cow-boy Filet de poulet à la moutarde Blé Yaourt aux fruits mixés BIO	Radis-beurre Sauté de veau aux olives vertes Polenta Fromage blanc + sucre	Menu des Chefs Timbale de mousse de betteraves au fromage frais et éclats de noisette Cabillaud sur coulis de poivron et son crumble de chorizo* Pommes grenaille à la fleur de sel de Camargue Sablé de banane chocolatée en verrine	Pizza Omelette Carottes sautées Fromage BIO Fruit
VACANCES SCOLAIRES				
22	23	24	25	26
FERIE	Mousse de canard Lasagnes Fromage Fruits au sirop + surprise	Concombres en vinaigrette Emincé de bœuf Thaï Spaghetti Crème BIO vanille	Friand Colombo de porc * Patate douce au four Fromage Fruit	Pois chiches vinaigrette Filet de saumon au beurre et citron Haricots verts Fromage BIO banane BIO



Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M.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 jeudi 18 avril, est cuisiné par les Chefs de la cuisine centrale.

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

● **Salade Chinoise** : Salade Iceberg, soja, oignon, carottes râpées, cacahuètes concassées, vinaigrette aromatisée sauce soja