

## Menus du restaurant scolaire du 1er avril 2019 au 4 mai 2019

 fait maison

 produits locaux

 produits bio

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>
<b>Semaine du 1er au 6 avril 2019</b>					
Mâche, fromage et croûtons Emincé de porc au jus  Boulgour Pavé d'affinois Cocktail de fruits	Céleri rémoulade  Blanquette de volaille  Carottes Vichy Petit suisse au chocolat Fruits	salade Piémontaise Paupiette de saumon en sauce Epinards à la crème Semoule au lait	chou blanc vinaigrette  Boules de bœuf en sauce Pâtes au beurre  Kiri Compote de pommes 	Rillettes de canard  Volaille fermière  Semoule Fromage blanc fermier  Fruits	Charcuterie Steak hâché en sauce Pommes dauphines Pavé d'affinois Fruits
<b>Semaine du 8 au 13 avril 2019</b>					
Salade de riz au thon  Sauté de bœuf  Poêlée de légumes Yaourt aux fruits  Biscuit	Salade verte maïs et cantal  Chipolatas aux herbes  Frites Mousse au chocolat	Salade de lentilles  Marmite de poisson  Haricots verts persillés Camembert Fruits	Endives au comté Rôti de porc au jus  Haricots blancs  Fromage blanc fermier aux fruits	Salade de blé multicolore  Sauté de veau marengo  Petits pois au jus Cantadou Fruits	Pâté en croûte Merlu en sauce Pommes de terre au four  Yaourt gourmand Fruits
<b>Semaine du 15 au 20 avril 2019</b>					
Salade de mâche Nugget's de poisson Rusti Gervita aux fruits	Taboulé Blanquette de veau  Carottes au beurre Babybel Liégeois au chocolat	Chou blanc en vinaigrette Langue de bœuf  Tortis Edam Compote	Samoussas Saumon en sauce  Petits pois au jus Fromage blanc aux fruits	Salade d'endives Rôti de bœuf Lentilles  Kiri Pêches au sirop	Velouté de carottes Jambon braisé Cœur de céleri persillé Yaourt gourmand Fruits de saison
<b>Semaine du 22 au 27 avril 2019</b>					
 FERIE	Rillettes de sardine  Pâtes à la bolognaise  Fromage blanc aux fruits 	Salade de quinoa  Cabillaud en sauce  Poêlée de légumes Gouda Fruits de saison 	Céleri rémoulade Jambon braisé Flageolets bio  Yaourt fermier local à la vanille 	Salade de pâtes  Noix de joue de porc marinée  Haricots beurre persillés Pavé d'affinois Fruit de saison	Rosette et beurre Poisson meunière Pommes noisettes Yaourts Fruit de saison
<b>Semaine du 29 avril au 4 mai 2019</b>					
Œufs mimosas Rôti de bœuf Poêlée de haricots Saint Paulin Semoule au lait 	Carottes râpées à la vinaigrette  Aiguillettes de poulet marinées Riz Yaourt fermier à la vanille  Compote bio	Piémontaise Filet mignon aux champignons  Poêlée de légumes Camembert Fruit de saison	Salade verte  Pâtes à la carbonara  Poire au chocolat 	Céleri rémoulade Pavé de merlu en sauce  Salsifis à l'ail  Saint Morêt Fondant au chocolat	Saucisson à l'ail Gigot d'agneau rôti Pommes de terre au four Fromage fermier  Cocktail de fruits