



# Menu Restaurant Scolaire

AVRIL 2019



lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
<p>Concombres à la crème Raviolis à la viande Salade Yaourt aromatisé</p> 	<p>Salade Pde terre et Jambon Bœuf Carottes Salade Entremet à la Noisette</p>	<p>Riz Niçois Fricassée de joue de porc À l'Italienne Carottes bâtonnets Salade Tiramisu spéculos"maison"</p>	<p>Rosette Lyonnaise / cornichon Filet de Lieu Noir coulis d'écrevisses Pde terre persillées Fromage Fraises au sucre</p> 
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
<p><b>Féié</b></p>	<p>Méli-mélo de cruditées Tajine d'Agneau au miel et à l'orange Semoule Chanteneige Kiwi</p> 	<p>Rillettes de sardines"maison" Saucisse de Toulouse Purée Salade Mousse à la mangue</p>	<p>Salami / cornichon Blanquette de saumon Epinards au beurre Saint Nectaire Poire</p> 
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates Escalope de poulet au bleu Petits pois Salade Petit Filou</p> 	<p>Salade de lentilles paysannes Sot l'y laisse de dinde au curry Haricots verts persillés Cantal Compote de pommes</p>	<p><u>Viande bovine origine France</u> la cuisine est faite de produits frais et quelques surgelés, transformés sur place (Entrées, plats, desserts sauf les produits tels que (entremets et mousses) nous restons une cuisine traditionnelle, pour la découverte du bien et bon manger en restauration scolaire.</p>	<p><b><u>Bon appétit !!!</u></b></p>

