









Menus Restaurant Scolaire du mois d'AVRIL 2021

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
Betteraves rouges <i>Tomate farcie aux légumes secs</i> Riz jaune  Yaourt aromatisé <i>Salade de fruits exotiques</i>	Pommes de terre en salade Steak de dinde BIO au jus Salsifis à la crème/dés de volaille Tomme blanche Banane	Choux fleurs Steak haché au jus Pâtes perle Bûche du Pilat Poire 	Haricots verts vinaigrette Blanquette de poisson Boulgour Fromage blanc Poisson d'avril au chocolat	Pâtes torsades au surimi Jambon à la crème Carottes braisées Mimolette  Pomme
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
 FERIE	Salade verte <i>Lasagnes fraîches aux légumes</i> Emmental  Poire	Tarte thon maison Haut cuisse de poulet BBC basquaise Petits pois Comté BIO Banane	Carottes râpées  Poisson beurre persillé Purée pommes de terre BIO Yaourt aromatisé fraise BIO Mousse au chocolat	Taboulé Rosbif IGP Bourgogne Choux fleurs Petit suisse Pomme BIO
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade verte Viande de dinde marinée Pommes de terre sautées Petit suisse aromatisé  Compote pêche	Salade de maïs/œuf Goulash de bœuf Carottes Saint nectaire AOP Pomme	Choux fleurs / thon Rôti de porc BBC Pâtes torti tricolores Camembert  Flan nappé caramel	Taboulé Blanquette de poisson Haricots verts Yaourt nature sucré Kiwi	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Haricots rouges façon chili</i> <i>Riz pilaf</i> Comté BIO <i>Fraises</i> 