



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE AVRIL 2018



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 2 au 6 Avril



LUNDI DE Pâques



Betterave vinaigrette
Sauté de bœuf sauce caramel
Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré
Fruit

Carottes râpées vinaigrette
Aiguillettes de poulet
Coquillettes
Petit moulé
Lacté vanille

Céleri rémoulade
Pavé de merlu sauce Nantua
Purée d'épinards
Fraidou
Dessert de printemps du chef



Du 9 au 13 Avril

Brocolis vinaigrette
Couscous végétarien
(semoule, lég couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)
Fromage blanc sucré
Fruit

Concombre vinaigrette
Gratin de pâtes au jambon
Plat complet
Gouda
Mousse chocolat au lait

Pomelos / sucre
Potimenter de bœuf
(purée de potiron)
Plat complet
Fromage blanc fraise et pistache
Boudoirs (x2)

Trio de chou fleur, tomate et maïs
Poisson pané et citron
Riz
Yaourt nature sucré
Fruit



Du 16 au 20 Avril

Salade de pâtes
Moelleux de veau au jus
Purée de céleri
Edam
Compote de pomme banane

Salade verte et croustons
Cordon bleu
Ratatouille
*****Les pas pareille***
Cantal AOC avec condiment
pomme OU poire
Cake du chef**

Carottes râpées vinaigrette
Daube de bœuf provençale
Potatoes
Cantafrais
Flan vanille nappé caramel

Pâté mousse de foie / cornichon
Parmentier de thon
Plat complet
Petit suisse nature sucré
Fruit



Du 23 au 27 Avril

Chou blanc vinaigrette
Raviolis au gratin
Plat complet
Vache Picon
Lacté chocolat

Macédoine mayonnaise
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré
Fruit



Du 30 Avril au 4 Mai



VACANCES



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de
Luynes

BON APPETIT !

