



# 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 croutons

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

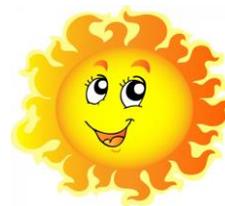
Lacté chocolat

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 !

