

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

* La Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

AVRIL 2019

LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
SALADE DE CHOUX FLEURS ET MAÏS RÔTI DE VEAU BONNE FEMME BRUNOISE DE LÉGUMES SAUTÉS / RIZ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT BIO	SALAMI DANOIS / BEURRE plat de substitution SALAMI DE DINDE ESCALOPE DE POULET PRINCESSE CAROTTES PROVENÇALES BIO FROMAGE BLANC NATURE CONFITURE ABRICOT	DUO SALADE VERTE / ENDIVES SPAGHETTIS BOLOGNAISE EDAM BIO ILE FLOTTANTE	BETTERAVES BIO EN SALADE FILET DE HOKI PANÉ COURGETTES FRAÎCHES SAUTÉES NIÇOISE CHAVROUX FRUIT PAIN COMPLET
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
FRIAND FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE FRICASSÉE DE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS MORBIER FRUIT BIO	THÈME BELGIQUE POTAGE BRUXELLOIS CARBONNADE DE BOEUF À LA FLAMANDE POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO TARTE FROMAGE BLANC ET AMANDES	SALADE DE CRUDITÉS PAUPIETTE DE VEAU FERMIÈRE GRATIN DE BROCOLIS GOUDA BIO CRÈME CARAMEL	DUO ARTICHAUT / CONCOMBRES CABILLAUD POCHÉ BEURRE / NOISETTE BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PETIT-SUISSE AUX FRUITS FRUIT BIO
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
TOMATE EN SALADE BIO SAUCISSE DE DINDE BASQUAISE HARICOTS VERTS PROVENÇALE KIRI DANY CHOCOLAT	TARTELETTE AU FROMAGE RÔTI DE PORC AUX POIREAUX CONFITS plat de substitution RÔTI DE DINDE AUX POMMES RISSOLÉES SAINT-PAULIN FRUIT BIO	THÈME PÂQUES SALADE ICEBERT BIO ÉPAULE D'AGNEAU AU FOUR FLAGEOLETS AU JUS DE VIANDE PETIT MOULÉ NATURE DESSERT DE PÂQUES	MOUSSE DE BETTERAVES AU SAINT-MORET TAGLIATELLES AUX CALAMARS YAOURT AROMATISÉ FRUIT BIO



vacances scolaires