

MENU PERISCOLAIRES AVRIL 2017

Avril



En vert repas sans viande



| LUNDI 3 AVRIL | MARDI 4 AVRIL | MERCREDI 5 AVRIL | JEUDI 6 AVRIL | VENDREDI 7 AVRIL |
|---|---|---|--|--|
| RADIS BEURRE SAUTE DE PORC TZIGANE GRATIN DAUPHINOIS PETIT FRUITE FRUIT DE SAISON Sans viande OMELETTE AU FROMAGE | CAROTTES CITRONNEES COUSCOUS BOULETTES CHANTENEIGE MOUSSE AU CHOCOLAT sv: COUSCOUS AU PIOISSON | CONCOMBRE A LA CREME EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS EPINARDS / RIZ CANTAL FRUIT DE SAISON sv: CREPE AU FROMAGE | SALADE DE PATES STEACK HACHE SALSIFIS PERSILLES BRIE A LA COUPE FRUIT DE SAISON sv: STEAK FROMAGE PAIN AU MAIS | CHOUX CHINOIS VINAIGRETTE CUBE DE POISSON AUX TROIS CEREALES PUREE CRECY BOURSIN MUFFIN AU PEPITES |
| LUNDI 10 AVRIL | MARDI 11 AVRIL | MERCREDI 12 AVRIL | JEUDI 13 AVRIL | VENDREDI 14 AVRIL |
| LAITUE OMELETTE TORTILLAS HARICOTS BEURRE COMTE LIEGEOIS CHOCOLAT | TOMATES VINAIGRETTE PATES A LA BOLOGNAISE SAINT PAULIN COMPOTE PATE AU THON | SALADE D'ENDIVES FILET DE POULET A LA CREME BLE / COURGETTES CAMEMBERT MILLE FEUILLE POISSON PANE SAUCE TARTARE | CELERI RAVE REMOULADE NAVARIN D'AGNEAU SEMOULE CANTADOU FRUIT DE SAISON NAVARIN DE POISSON | FERIE |
| LUNDI 17 AVRIL | MARDI 18 AVRIL | MERCREDI 19 AVRIL | JEUDI 20 AVRIL | VENDREDI 21 AVRIL |
| FERIE | MELON (sous réserve). RIZOTTO BOLOGNAISE LEERDAMMER CHOUX A LA VANILLE RIZOTTO AU POISSON | SALADE CARNAVAL BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON PDT SAUTEES ST MORET FRUIT DE SAISON STICKS DE MOZARELA | CAROTTES CITRONNEES COURGETTE FARCIE BLE DEMI SEL CREME DESSERT CHOCOLAT TARTE AUX LEGUMES | PAMPLEMOUSSE CUISSE DE POULET ROTI RIZ FOL EPI COMPOTE BOULETTE DE SOJA |
| LUNDI 24 AVRIL | MARDI 25 AVRIL | MERCREDI 26 AVRIL | JEUDI 27 AVRIL | VENDREDI 28 AVRIL |
| MELON SAUTE DE VOLAILLE AUX HERBES BOULGOUR BRIE PORTION PETIT FILOU CHOCOLAT SAUTE DE SAUMON | TOMATE BASILIC POISSON PANE SAUCE TARTARE RIZ / BATONNIERE DE LEGUMES ST PAULIN CREME CARAMEL | CHOUX ROUGES EMINCE DE BŒUF BOURGUIGNON PATES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON STEAK DE SOJA | CRUDITES VARIEES (carottes, betteraves, concombres) ESCALOPE DE POULET AUX CORN FLAKES FLAGEOLETS SAMOS COCKTAIL DE FRUITS OMELETTE AU FROMAGE | LENTILLES VERTES A LA TOMATE ROTI DE VEAU CHASSEUR CAROTTES VICHY / BLE COMTE FRUIT DE SAISON STEAK DE FROMAGE |

RESPONSABLE RESTAURATION

M. WAGNER Dominique

DIETETICIENNE

Mme. MARCHON Brigitte

