



# Les Menus



## Menus et goûters des Restaurants Scolaires Du 1<sup>er</sup> au 12 avril 2019

# Les Menus



Lundi 1 <sup>er</sup> avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
<b>Chou blanc et carottes râpés</b> <b>Steak haché</b> Tortis au beurre Fromage blanc bio  et confiture de fraises	Taboulé d'été (tomates, concombre, menthe, oignons botte, semoule) Quiche au saumon et épinards « maison » Mottin bio Banane	Pêche au thon Saucisses de volaille Lentilles bio  à la dijonnaise Camembert Poire	Salade verte bio  au comté <b>Sauté de veau</b> sauce marengo Brocolis braisés Crumble pomme abricot	<b>Betteraves cuites</b> et emmenthal <b>Rôti de porc au miel</b> / Rôti de dindonneau au miel Céréales gourmandes bio Fondue de fruits au chocolat (banane et kiwi)

Des goûters variés sont proposés chaque jour aux enfants inscrits aux centres de loisirs

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<b>Concombre sauce ciboulette</b> <b>Steak grillé</b> <b>Courgettes</b> à la crème Carré frais Purée de fruit	Salade de fonds d'artichaut à l'italienne (avocat, basilic, tomate, mozzarella) Rôti de dindonneau Frites « maison » Kiwi	<b>Salade verte</b> et mimolette Filet de colin aux herbes Purée de carottes au cumin Tarte aux pommes	<b>Radis et bâtonnets de carottes</b> - beurre Tarte de polenta aux légumes (tomates, champignons, mozzarella, emmenthal, olives) Yaourt bio	Salade camarguaise (concombre, maïs, surimi, riz) Filet de hoki sauce citron Petits pois Paturon Ananas

Des goûters variés sont proposés chaque jour aux enfants inscrits aux centres de loisirs



Produits locaux



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande de porc substituée en plat de résistance

Fruits, légumes : en vert, produits frais de saison

Site officiel du PNNS : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

