

Au menu dans les restaurants scolaires



LUN. 30 MARS

Salade de lentilles
Goulash 
et petits pois maraîcher
Petit suisse nature sucré
Pomme

Baguette
Nutella 
Purée pomme/banane

MAR. 31 MARS

Céleri rémoulade
Blanquette de veau
et riz à l'ancienne
Yaourt aux fruits
Kiwi

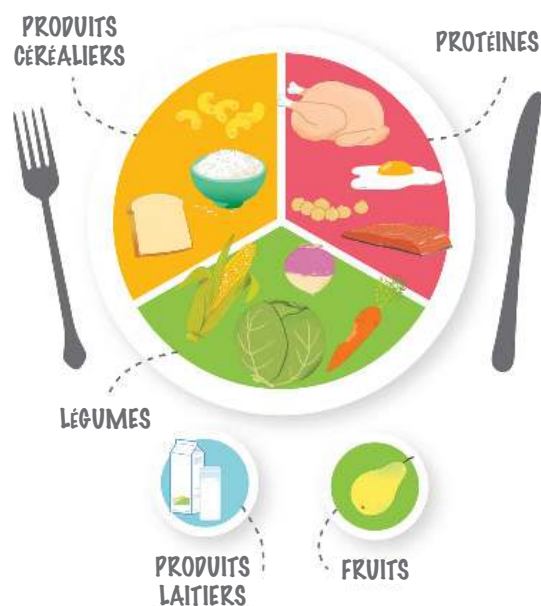
Mœlleux fromage blanc
Poire

MER. 1^{er} AV.

Carottes au maïs vinaigrette
Raviolis aux 6 légumes
Saint Paulin
Liégeois vanille

Baguette
Confiture d'abricot
Petit suisse aux fruits

CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 2 AVRIL

Crêpe au fromage
Pané de colin aux céréales 
et duo de haricots verts et
beurre
Petit Louis
Banane

Baguette
Kiri
Jus de pomme

VEN. 3 AVRIL

 Betterave vinaigrette
Haut de cuisse de poulet 
aux herbes de provence et frites
Fromage blanc nature sucré
Chocolat de Pâques

Riz au lait
Orange

Les fruits
et légumes
de saison



Au menu dans les restaurants scolaires

LUN. 6 AVRIL

FÉRIÉ

MAR. 7 AVRIL

Carottes vinaigrette
Blanquette de colin et haricots
verts braisés
Saint Môret
Crème dessert vanille

Baguette
Beurre
Kiwi

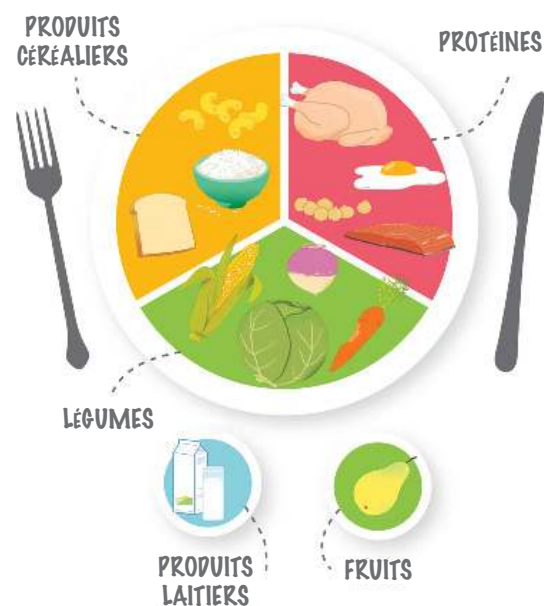
MER. 8 AVRIL

Soupe de courgettes, pommes
de terre et Kiri
Fricassé de poulet à la crème de
moutarde et choux-fleurs braisés
Petit suisse aux fruits
Flan maison

Gaufre liégeoise
Fromage blanc vanille



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 9 AVRIL

Batavia vinaigrette
Rôti de bœuf sauce tartare
et pâtes aux trio de légumes
Camembert
Purée pomme

Baguette
Rondelé nature
Pomme

VEN. 10 AVRIL

Salade de pommes de terre
vinaigrette
Omelette et brocolis gratinés au
fromage
Yaourt nature au sucre de canne
Orange

Brioche
Confiture de prunes
Yaourt aux fruits

Les fruits
et légumes
de saison

