

RESTAURANT SCOLAIRE 2017-2018

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL	du 23 au 27	Carottes rapées Blanquette de dinde Blé P'tit louis Kiwi	Tomates Chipolatas Pommes vapeur Brie Glace	Jambon blanc beurre Escalope de Poulet Crème champignons Pâtes Pomme Golden	Quiche "Eric" Filet de poisson Maître d'hotel Blé Yaourt nature
	MAI	du 30 au 04	Salade composée Paté de pomme de terre à la viande Cantal Crème vanille	X	Pizza "Eric" Salade composée Crème chocolat Banane
du 07 au 11		Concombres vinaigrette Saucisse Lentilles Yaourt nature	X	X	Choux fleur vinaigrette Moule Frites Glace
du 14 au 18		Salade composée Cuisse de poulet basquaise Riz Emmental Fraises	Tomates vinaigrette Sauté de Bœuf Purée Ananas	Pastèque Roti de porc Petits pois Crème caramel	Quiche "Eric" Filet de poisson Maître d'hotel Blé Pastèque
du 22 au 25		X	Salade haricots vert Lasagnes Salade Glace	Carottes rapées Sauté de dinde Pomme de terre sauté P'tit louis Fraises	Melon Filet de colin Carottes vichy Glace
du 28 au 01		Couscous poulet Merguez Glace Compote	Tomates vinaigrette steack haché Petit pois Babybel Kiwi	Tartine de fromage et son coulis de miel sur son lit de salade poulet fermier pomme de terre nouvelles Fraises	Paté de tête Poisson pané Choux fleurs béchamel Gateaux secs
JUIN		du 04 au 08	Taboulé croque Monsieur maison Salade Glace	Tomates vinaigrette Escalope de dinde Crème champignons Frites Kiri Cerises	Lentilles en salade Sauté de porc Brocolis gratinés Vache qui rit Brugnon
	du 11 au 15	Friand au fromage Jambon braisé Tomates provencales Glace	Salade piémontaise Steack haché Haricot vert Edam Fraises	Tomates vinaigrette Sauté de veau Brocolis Génoise crème anglaise	Concombres à la crème Brochette de poisson Pommes vapeur Camembert Pêche sirop
	du 18 au 22	Salade composée Cuisse de poulet basquaise Riz Emmental Fraises	Taboulé Brochette de dinde Choux fleurs au jus Glace	Salade verte Spaghetti bolognaise Cantal Salade de fruits	Salade de riz Filet de Merlu Gratin de courgette Brugnon
	du 25 au 29	Carottes rapées Chipolatas Pommes vapeur Brie Glace	Tomates vinaigrette Sauté de porc Lentille Génoise Crème anglaise	Jambon blanc beurre Escalope de dinde Crème champignons Pâtes Glace	Quiche "Eric" Poisson grillé Tian provençale Blé Pastèque

JUILLET	du 02 au 06	Haricots vert de dinde P'tit louis Fraises	Blanquette Blé Saucisse de Toulouse Pommes vapeur Brie Pêche	Carottes rapées	Taboulé porc champignons Riz Glace	Roti de	Feuilleté fromage Filet de poisson Maître d'hotel Epinards à la crème Pastèque
---------	-------------	---	---	-----------------	---	---------	--

|