



MENU SCOLAIRE AVRIL



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 5 Avril

Salade verte et maïs	MENU BIO Salade de betterave BIO	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Goulash de bœuf	Sauté de porc BIO	Roti de porc	Pavé de merlu sauce champignons
Semoule	Purée de pommes de terre BIO	Petits pois	Macaronis
Emmental	Yaourt BIO sucré	Fromage blanc sucré	Fraidou
Compote de poires	Fruit BIO	Flan pâtissier	Lacté chocolat

Du 8 au 12 Avril
VACANCES

Du 15 au 19 Avril
VACANCES



Du 22 au 26 Avril

FERIE	Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail / beurre
	Duo de poissons sauce Nantua	Chipolatas	Filet de hoki sauce citron
	Semoule	Poêlée de légumes	Riz aux petits légumes
	Chanteneige	Edam	Fromage blanc sucré
	Fruit	*** Les pas pareilles *** *** Dessert de Pâques *** Crumble pomme poire cacao	Fruit

Du 29 Avril au 3 Mai

MENU BIO Taboulé (Semoule BIO)	Céleri rémoulade	Haricots beurre et échalote	Salade de betterave
Sauté de bœuf BIO sauce maïs doux	Cordon bleu	Aiguillettes de poulet au curry	Tortis au thon tomate et basilic
Choux fleurs BIO	Purée d'épinards	Semoule	Plat complet
Pointe de Brie BIO	Petit suisse sucré	Camembert	Petit Moulé
Compote pomme BIO	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

