



MENUS DES ÉCOLES



Du 29 avril au 17 mai 2019

Jour	Semaine du 29 avril au 3 mai	Semaine du 6 au 10 mai	Semaine du 13 au 17 mai
Lundi	Betteraves vinaigrette bio • Blanquette de veau bio • Carottes vichy bio • Camembert bio (A) Pomme bio 	Pamplemousse Saucisse grillée ** Lentilles • Orange (A) Petits suisses sucrés	Haricots verts en salade • Cordon bleu Purée de céleri • Chanteneige (A) Banane
Mardi	Pâté de campagne ** Filet de poisson meunière • Riz pilaf • Orange (A) Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette • Rôti de dindonneau au jus • Petits pois à la française • Petit exquis (A) Yaourt aromatisé	Carottes râpées vinaigrette bio • Poulet bio • Coquillettes bio • Pomme bio (A) Camembert bio 
Mercredi	JOUR FERIE	JOUR FERIE	Salade verte au gruyère FÉRIÉ FÉRIÉ Brandade de morue (plat complet) • Cocktail de fruits
Jeudi	Céleri rémoulade • Cuisse de poulet au jus • Haricots verts persillés • Banane (A) Edam	Salade domino • Filet de poisson au beurre citronné • Epinards à la crème • Edam Poire	Céleri rémoulade • Spaghettis bolognaise (plat complet) • Madeleine (A) Fraises
Vendredi	Carottes râpées au citron • Rôti de boeuf cornichon • Frites - Ketchup Madeleine (A) Purée de pomme s/sucre ajouté	Concombres aux fines herbes • Lasagnes de boeuf Salade verte Gaufrette (A) Purée de pomme s/sucre ajouté	Taboulé • Emincés de porc au caramel • Trio de légumes • Poire (A) Crème onctueuse au chocolat
		SANS PORC ** 30 avril : pâté de volaille 6 mai : saucisse de volaille 17 mai : émincés de volaille au caramel	

L'origine des viandes de boeuf et veau (nés, élevés et abattus en FRANCE) est VBF et VVF.

• **Plat fait maison** (A) = Adulte