

Menus du 3 au 24 Avril 2018

ÉCOLE VATIN

Lundi 9
Salade pâtes surimi (*)
Cervelas Orloff (4)
Haricots verts
Fromage
Fruits

Lundi 16
Feuilleté au comté
Jambon Blanc (2)
Carottes Vichy (1*)
Fromage
Compote

Lundi 23
Carottes râpées (1*)
Saucisses (2)
Lentilles (*)
Fromage
Mousse au chocolat

Mardi 3
Betteraves (*)
Steak Haché (2)
Purée
Petit Suisse
Fruits

Mardi 10
Salade composée (1*)
Tomato fish (3)
Jardinière de légumes
Fromage
Donuts choco

Mardi 17
Salade composée (1*)
Rosbeef (2)
Frites
Fromage Blanc
Fruits

Mardi 24
Quiche
Boulette bœuf (2)
Flageolet
Yaourt sucré
Fruits



Jeudi 5
Repas de Pâques
Pâté de Pâques (2)
Boulette d'Agneau (3)
Haricots Blancs
Fromage
Cloche de Pâques

Jeudi 12
Salami
Petit brun de veau (5)
Petit pois carotte
Fromage
Flan nappé caramel Bio (7)

Jeudi 19
Macédoine de légumes
Poulet à la Tomate (2)
Pâtes
Fromage
Brownies crème anglaise

Vendredi 6
Taboulé
Poisson du Port (6)
Épinards
Fromage
Fromage blanc aux fruits

Vendredi 13
Concombre (*)
Escalope Viennoise (3)
Poêlée Lyonnaise
Fromage
Liégeois au chocolat

Vendredi 20
Rillettes de porc (3)
Poisson du Port (6)
Ratatouille
Fromage
Petit Suisse aux fruits



Les plats proposés au restaurant scolaire peuvent contenir certains risques allergènes comme : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, graines de sésame, soja, anhydride et sulfites (> 10mg/kg), fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin.

Merci

*** : Fait maison**

1 : Produits locaux (-80 km)

2 : Viande française fraîche

3 : Viande française surgelée

4 : Produit élaboré en France

5 : Produit élaboré en UE

6 : Poisson frais côtes françaises

7 : BIO

Menus du 3 au 24 Avril 2018

ÉCOLE PERRAULT

Mardi 3
Betteraves (*)
Steak Haché (2)
Purée
Petit Suisse
Fruits



Jeudi 5
Repas de Pâques
Pâté de Pâques (2)
Boulette d'Agneau (3)
Haricots Blancs
Fromage
Cloche de Pâques

Vendredi 6
Taboulé
Poisson du Port (6)
Épinards
Fromage
Fromage blanc aux fruits

Lundi 9
Salade pâtes surimi (*)
Cervelas Orloff (4)
Haricots verts
Fromage
Fruits

Mardi 10
Repas Mexicain
Salade d'haricots rouge thon
et maïs (*)
Fajitas bœuf (3) et petits
légumes
Fromage
Tarte aux pommes grillées



Jeudi 12
Salami
Petit brun de veau (5)
Petit pois carotte
Fromage
Flan nappé caramel Bio (7)

Vendredi 13
Concombre (*)
Escalope Viennoise (3)
Poêlée Lyonnaise
Fromage
Liégeois au chocolat

Lundi 16
Feuilleté au comté
Jambon Blanc (2)
Carottes Vichy (1*)
Fromage
Compote

Mardi 17
Salade composée (1*)
Rosbeef (2)
Frites
Fromage Blanc
Fruits

Jeudi 19
Macédoine de légumes
Poulet à la Tomate (2)
Pâtes
Fromage
Brownies crème anglaise

Vendredi 20
Rillettes de porc (3)
Poisson du Port (6)
Ratatouille
Fromage
Petit Suisse aux fruits

Lundi 23
Carottes râpées (1*)
Saucisses (2)
Lentilles (*)
Fromage
Mousse au chocolat

Mardi 24
Quiche
Boulette bœuf (2)
Flageolet
Yaourt sucré
Fruits

Les plats proposés au restaurant scolaire peuvent contenir certains risques allergènes comme : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, graines de sésame, soja, anhydride et sulfites (> 10mg/kg), fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin.

Merci

*** : Fait maison**

1 : Produits locaux (-80 km)

2 : Viande française fraîche

3 : Viande française surgelée

4 : Produit élaboré en France

5 : Produit élaboré en UE

6 : Poisson frais côtes françaises

7 : BIO