

Restaurant scolaire de Saint Roch



MENUS DU 9 AU 20 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 9 au 13 avril	Entrée	Salade verte aux croûtons	<i>Journée "Santé"</i> Méli mélo de crudités		Pizza du chef	Taboulé
	Plat protidique	Brandade de poisson	Légumes sautés au boulgour		Poulet doré au four	Mijoté de bœuf
	Accompagnement	/	/		Chou fleur persillé	aux carottes
	Produit laitier	Bûche noire	Camembert		Bûche du Pilat	Emmental
	Desserts	Yaourt à la vanille BIO	Tiramisu aux poires		Pomme	Salade de fruits frais
Du 16 au 20 avril	Entrée	Potage tomate vermicelles	Chou fleur à la vinaigrette		Radis au beurre	Carottes à l'orientale*
	Plat protidique	Poule au pot	Omelette aux fines herbes		Lasagnes à la bolognaise	Sauté de porc Roi Rose de Touraine à la moutarde
	Accompagnement	et ses légumes	Frites		/	Brocolis
	Produit laitier	Yaourt nature BIO	Bûche mélange		Edam	Tomme blanche
	Desserts	Corbeille de fruits	Orange		Fromage blanc à la confiture de fraise	Fondant au chocolat

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Carottes à l'orientale : carottes, raisins secs, jus d'orange

BON APPETIT !





Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



Restaurant scolaire de Saint Roch



MENUS DU 23 AVRIL AU 4 MAI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 23 au 27 avril	Entrée	Concombre à la menthe	Bruschetta 	Vacances	
	Plat protidique	Bœuf sauté à la provençale 	Rôti de dinde à l'estragon 		
	Accompagnement	Blé	Carottes		
	Produit laitier	Gouda	Plateau de fromages		
	Desserts	Ile flottante	Corbeille de fruits 		
Du 30 avril au 4 mai	Entrée	Vacances			
	Plat protidique				
	Accompagnement				
	Produit laitier				
	Desserts				

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

