

















MENU DU 08/04/19 AU 12/04/19

"AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES"

Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Féculents - Produits laitiers - Plats protidiques

Pain de type 80 (riche en minéraux et en fibres) - Fruits et salade verte à disposition à tous les repas.

PETIT DEJEUNER		
Café, thé, chocolat, lait, pain, beurre, confiture, céréales, yaourt, fruit		
DEJEUNER	DINER	
L U N D I	<p>salade bar (A,D,L,N,G) </p> <p>steak haché frais ou rumsteak sauce au bleu (N,A,D) </p> <p>frites</p> <p>fromage Brie, mimolette ou fromage blanc (D)</p> <p>poire, pomme golden, banane</p>	<p>salade de tomates monegasque (J,G,L,N) </p> <p>côte de porc sauce moutarde, champignons (L,N,A,D)</p> <p>petits pois carottes (D) </p> <p>fromage ou yaourt aromatisé (D) </p> <p>île flottante (G,D)</p>
M A R D I	<p>salade de lentilles (L,N) ou piémontaise (L,N) </p> <p>salade bar (A,D,L,N,G) </p> <p>rôti de filet de dinde sauce cajun (A,C,N,D) </p> <p>purée de carottes BIO maison (D) </p> <p>from Savaron, Carré d'Aurillac ou yaourt (D)</p> <p>pomme, banane, kiwis BIO </p>	<p>asperges mayonnaise (G,L,N) </p> <p>spaghettis bolognaise (A,G,N,D) </p> <p>fromage ou petit suisse nature (D)</p> <p>ananas</p>
M E N U I T A L I E N	<p>tomates mozza au pesto(D,L,N) ou sal. d'épinards</p> <p>coppa et parmesan (D,L,N) ou vel.d'épin à la ricotta (D)</p> <p>osso buco à la milanaise et sa gremolata (N,A,D) ou</p> <p>gratin de dos de lieu à la tomate et mozza (J,N,D)</p> <p>risotto aux champignons maison(D)/from AOP italien</p> <p>ou yaourt aromatisé BIO/pana cotta maison (D) ou tiramisu maison (G,A,D)</p>	<p>salade mexicaine (L,N) </p> <p>blanquette de poissons maison (J,G,N,A,D) </p> <p>quinoa pilaf (D) </p> <p>fromage ou yaourt (D)</p> <p>salade de fruits </p>
J E U D I	<p>rilette de sardine(J,D) ou surimi(J,G,A,N,L,D) ou</p> <p>maquereau (L,N,D)/salade bar (A,D,L,N,G) </p> <p>gratin de courgettes BIO au poulet kebab (A,D) </p> <p>fromage AOP St Nectaire, Cantal entre 2 ou yaourt</p> <p>aromatisé local (D)</p> <p>compote c</p>	<p>macédoine de légumes (G,L,N) </p> <p>croque monsieur* maison (A,N,D) </p> <p>salade verte (L,N) </p> <p>fromage ou petit suisse au fruit (D)</p> <p>kiwis</p>
V E N D R E D I	 <h2 style="text-align: center; color: green;">MENU DES VACANCES</h2>	

