



## RESTAURANT SCOLAIRE

### MOIS D'AVRIL ET MAI 2021



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26 au 30 avril</b>	Duo carottes/céleri Pâtes  au thon Compote	Asperges Chili con carne Riz Crumble pomme chocolat	Piémontaise Boulette de porc Haricots verts Pavlova fraise banane	Saucisson sec Poisson pané Carottes Crème caramel
<b>03 au 07 mai</b>	Concombre/maïs Œuf dur béchamel Pâte  + Epinard Gâteau pomme citron	Endive/pomme/roquefort Saucisse Jardinière de légumes Muffin fruits rouges	Tomates œufs Rôti dijonnaise + légumes au four  Salade de fruits	Salade cœur de palmier Poisson blanc sauce citron Haricots verts Fromage blanc
<b>10 au 14 mai</b>	Radis Croque-monsieur Salade Fraises	Taboulé Sauté de veau Haricots verts Ile flottante		
<b>17 au 21 mai</b>	Carottes râpées Sauté de porc  au curry Pâtes Salade de fruits	Asperges Steack haché Haricots verts Pancake	Salade de chou/maïs/gruyère Poulet Pomme de terre sautées Kiwi	Salade haricots verts Papillote de poisson Riz Yaourts fruits
<b>24 au 28 mai</b>		Salade d'avocat Rôti de porc Ratatouille Poire amande chocolat	Lentille/lardon Escalope de dinde Courgettes Fraises	Pâté Poisson sauce estragon Crème chocolat

Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.  
Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française

