

Les Menus du restaurant scolaire



Mois d' AVRIL

Halte au Gaspi



N'EN PERDS PAS UNE
MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !



CHANGEMENTS FRANÇAIS ET EN MOYENNE DE 40%
D'ÉCARTS ENTRE LES PAYS EUROPÉENS ET LE PAYS
D'ORIGINE DES PRODUITS (CEREALES ET OLÉAGINEUX)
BESOIN DE 100% DE PRODUITS D'ORIGINE FRANÇAISE
www.alimentation.gouv.fr



L'info du mois prochain! Pic nic dans la cour

Lundi
31-mars-14

Concombre au Yaourt

Sauté de dinde à l'ail vert

Pâtes fraîches bio

Yaourt à boire



Mardi
01-avr-14

Salade de riz au thon

Lomos de porc à la plancha

Tomates provençales, courgettes persillées

Chèvre à la coupe

Purée de fruits

Jeudi
03-avr-14

Radis beurre

Rôti de veau aux pleurottes

Pommes rissolées

Saint nectaire à la coupe

Framboisier et son coulis

Vendredi
04-avr-14

Croissant chaud au jambon

Gratin de poisson

Salade verte

Gouda

Glace

A L'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !

Lundi
07-avr-14

Râpé de pommes Granny et concombre

Noix de joue de porc confite

Frites fraîches

Crème caramel

Langue de chat

Mardi
08-avr-14

Taboulé oriental

Rôti de bœuf froid

Poêlée de haricots verts bio

Brie à la coupe

Fraises au sucre



Jeudi
10-avr-14

Rillettes de jambon, cornichon

Cuisse de canette au poivre vert

Gratin de choux fleur

Petit choux fromager maison

Compote de pommes

Vendredi
11-avr-14

Betteraves sauce salade

Cœur de colin, sauce tomate

Riz créole

Petit carré fais bio

Entremet croustillant aux trois chocolats



<p>Lundi 14-avr-14</p> <p><i>Salade de Pommes de terre aux œufs durs</i></p> <p><i>Escalope de dinde panée à l'italienne</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Emmental portion</i></p> <p><i>Crème au spéculos et petite gaufrette</i></p>	<p>Mardi 15-avr-14</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Duo de saucisse merguez</i></p> <p><i>Légumes couscous et semoule</i></p> <p><i>Camembert bio</i></p> <p><i>Tarte aux fraises maison</i></p>	<p>Jeudi 17-avr-14</p> <p>Menu des Cloches Pâté de Pâques Maison</p> <p><i>Navarin d'agneau printanier</i></p> <p><i>Flageolets</i></p> <p><i>Petit suisse bio nature</i></p> <p><i>Brochette de fruits et son œuf au chocolat</i></p>	<p>Vendredi 18-avr-14</p> <p><i>Crudités du Jour</i></p> <p><i>Panaché de la mer</i></p> <p><i>Pommes vapeurs</i></p> <p><i>Petit brebicrème</i></p> <p><i>Glace</i> <i>Et Vive les Vacances !</i></p>
--	---	--	--



Contact Restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 restoscolaire@dissay.fr

Pour votre information :

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite

