



Les Menus du restaurant scolaire

Menus d'Avril 2019



Menu de Pâques !



L'info du mois prochain : A la découverte des Produits Locaux !

<p>Lundi 01-avr-19</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Saucisse Grillée au Four</i></p> <p><i>Petits Pois Bio</i> </p> <p><i>Fromage de Chèvre</i></p> <p><i>Banane Bio</i> </p>	<p>Mardi 02-avr-19</p> <p><i>Crudités Apéro, Sauce Salade</i></p> <p><i>Boulettes de boeuf, Ketchup</i></p> <p><i>Frites Fraîches</i></p> <p><i>P'tit Filous Bio</i> </p> <p><i>Crousti Donuts</i></p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 03-avr-19</p> <p><i>Pâté de Foie, Cornichon</i></p> <p><i>Escalope Cordon Bleu</i></p> <p><i>Poêlée Haricots verts Bio</i> </p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Compote de Pommes Bio</i> </p>	<p>Jeudi 04-avr-19</p> <p><i>Salade Multicolore</i></p> <p><i>Paëlla au Filet de Poulet</i></p> <p><i>Riz Long Grain Bio</i> </p> <p><i>Saint Morêt</i></p> <p><i>Flan Pâtissier</i></p>	<p>Vendredi 05-avr-19</p> <p><i>Toast de Fromage de Chèvre au Miel</i></p> <p><i>Poisson Frais du Marché</i></p> <p><i>Epinards Hachés Bio à la Crème</i> </p> <p><i>Gouda Bio Portions</i> </p> <p><i>Mousse Chocolat au Lait</i></p>
--	--	---	--	--

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

<p>Lundi 08-avr-19</p> <p><i>Riz à la Niçoise</i></p> <p><i>Jambon blanc charcutier</i></p> <p><i>Duo de haricots verts et beurre</i></p> <p><i>P'tit Louis Coque</i></p> <p><i>Velouté Pomme Fraise</i></p>	<p>Mardi 09-avr-19</p> <p><i>Radis, Beurre</i></p> <p><i>Rôti de Bœuf Froid</i></p> <p><i>Gratin de Pommes de Terre</i></p> <p><i>Camembert Bio</i> </p> <p><i>Crème Caramel Beurre Salé et Brioche Perdue</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 10-avr-19</p> <p><i>Duo Carottes, Céléri Rémoulade</i></p> <p><i>Pizza du Chef (Jambon, Fromage)</i></p> <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>Petit Suisse Chocolat</i></p> <p><i>Madeleine bio</i> </p>	<p>Jeudi 11-avr-19</p> <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Filet Mignon de Porc à la Plancha</i></p> <p><i>Carottes Bio au Jus de Viande</i> </p> <p><i>Mini Leerdammer</i></p> <p><i>Chou à la crème</i></p>	<p>Vendredi 12-avr-19</p> <p> <i>Menu de Pâques</i> <i>Pâté de Pâques</i></p> <p><i>Sauté de Dindonneau à l'Ail Vert</i></p> <p><i>Pâtes Fraîches Bio</i> </p> <p><i>Fromage frais ciboulette</i></p> <p><i>Glace</i> </p>
--	--	---	---	--

<p>Lundi 29-avr-19</p> <p><i>Duo de saucissons beurre</i></p> <p><i>Filet de Poulet Basmati</i></p> <p><i>Semoule Bio</i> </p> <p><i>Edam Bio Portion</i></p> <p><i>Salade de Fruits Frais</i></p>	<p>Mardi 30-avr-19</p> <p><i>Filet de Maquereau à la Sauce Tomate</i></p> <p><i>Longe de Porc Rôtie, jus au Gingembre</i></p> <p><i>Petit coco à la paysanne</i></p> <p><i>Saint Paulin Bio</i> </p> <p><i>Fraises au Sucre</i></p>	<p></p>	<p>Jeudi 02-mai-19</p> <p><i>Salade de Tomates, Thon</i></p> <p><i>Chili Con Carne</i></p> <p><i>Riz Basmati Bio</i> </p> <p><i>Chèvre à la Coupe</i></p> <p><i>Eclair Vanille</i></p>	<p>Vendredi 03-mai-19</p> <p><i>Wraps de Crudités</i></p> <p><i>Poisson Frais du Marché</i></p> <p><i>Gratin de Courgettes Bio</i> </p> <p><i>Brie à la Coupe</i></p> <p><i>Tarte aux Pommes Maison</i></p>
--	---	---------	--	---

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

Pour votre information : Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

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 :

Et de Bonnes Vacances de Pâques !



