










L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 14	TYPE	PLAT
Lundi 1 Avril 2019	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise Poisson pané Brocolis braisés Babybel Pâtisserie du 1er Avril Flûte BIO
Menu à thème POISSON D'AVRIL		
Mardi 2 Avril 2019	DEJEUNER	Concombre façon Tzatziki Aiguillette de poulet aux champignons Boulette sarasin lentille à la sauce tomate* Pommes de terre persillées BIO Yaourt aromatisé Biscuit nappé au chocolat Flûte BIO
		
Mercredi 3 Avril 2019	DEJEUNER	Courgettes et carottes râpées à l'emmental Blanquette de veau à l'ancienne Marmite du pêcheur* Haricots blancs à la tomate Donut au sucre Flûte BIO
		
	GOUTER	Fromage pick et croc Orange
Jeudi 4 Avril 2019	DEJEUNER	Salade de riz à l'Italienne Sauté de dinde milanaise Nuggets de blé* Duo de carottes et de champignons persillés Comté AOP Pomme Régional Flûte BIO
		 
Vendredi 5 Avril 2019	DEJEUNER	Radis au beurre Filet de lieu à la sauce armoricaine Semoule au beurre Yaourt Banane Flûte BIO
		

Aide UE à destination des écoles

Concombre façon tzatziki (huile d'olive, menthe fraîche, concombre, fromage blanc, ail, persil frais, sel)

Salade de riz (olive, pousse de soja, tomates, maïs, poivrons, riz)

Sauce armoricaine (sel, sucre, huile d'olive, carottes, bisque de homard, crème liquide, double concentré de tomate, ail et oignons)



*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées.