

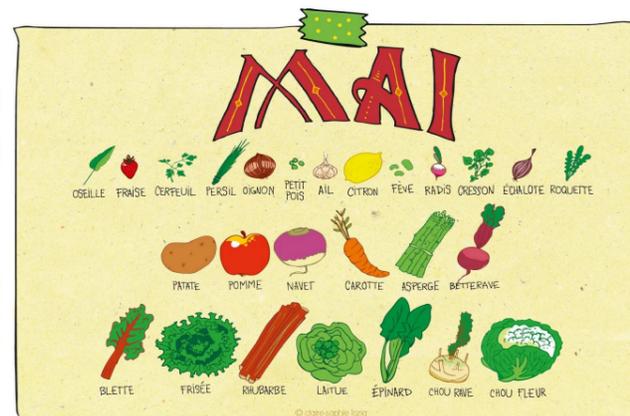
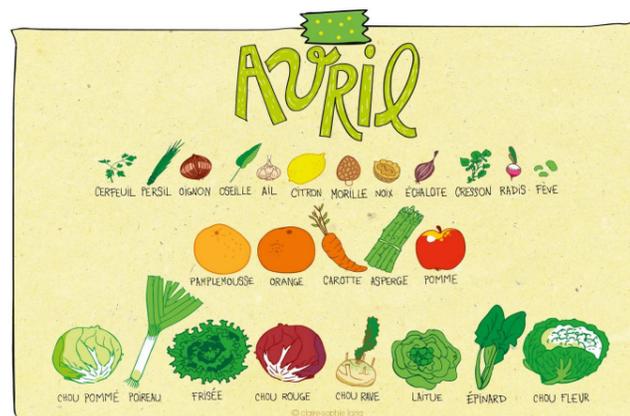
# Menus du 02 avril au 01 juin 2018

	Semaine du 2 au 6 Avril	Semaine du 23 au 27 Avril	Semaine du 30 Avril au 04 Mai	Semaine du 07 au 11 Mai
<b>Lundi</b>	Férié <b>Lundi de Pâques</b>	Salade de pomme de terre Escalope viennoise Ratatouille Yaourt nature Fruit (selon arrivage)	salade de perles aux 3 couleurs Cordon bleu de volaille Choux-fleur mozzarella Saint-Florentin à la coupe Fruit (selon arrivage)	Taboulé à l'oriental Roti de porc au thym * / Croustillon de colin Epinards béchamel Frulos Fruit (selon arrivage)
<b>Mardi</b>	Radis beurre Boulette de veau marengo Riz safrané Crème Anglaise Moëlleux de Pâques au chocolat et ses œufs	Carottes rapées Steak haché sauce tomate Coquillettes Petit nova Compote de fruit maison	Férié <b>Mardi 1er Mai</b>	Férié <b>Mardi 8 Mai</b>
<b>Jeudi</b>	salade verte batavia Aiguillette de poulet au jus Petit pois Frulos Compote pomme banane	Crêpe au fromage Poulet rôti Haricot beurre à la persillade Tome blanche à la coupe Fruit (selon arrivage)	Méli mélo de carottes rapées balsamique Moussaka de bœuf (plat complet) Saint Môret Eclair à la vanille	Férié <b>Jeudi de l'Ascension</b>
<b>Vendredi</b>	Pâté de volaille coupelle Beaufilet de colin au miel et citron vert Purée de pomme de terre Brie à la coupe Banane	Radis beurre Couscous au poisson et sa semoule Bio (plat complet) Emmental à la coupe Glace batonnet à la vanille	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte Quenelle de brochets à la lyonnaise Riz Petit Suisse Nature Banane	Salade verte Brandade de poisson (plat complet) Brebicrème Glace au pot vanille et fraise

	Semaine du 14 au 18 Mai	Semaine du 21 au 25 Mai	Semaine du 28 Mai au 01 Juin
<b>Lundi</b>	Paté croute*et médaillon de foie/Acras de morue Tortilla pomme de terre et oignons Petit pois au jus Yaourt au sucre de canne Pêche (sous réserve)	Férié <b>Lundi de Pentecôte</b>	Salade Marco-Polo Crêpe au fromage Haricot beurre à la persillade Petit nova Pêche (sous réserve)
<b>Mardi</b>	Betteraves rouges au fromage blanc Normandin de veau au jus Carottes à l'anglaise Buchette mélange à la coupe Roulé Chocobar	Melon Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet) Yaourt au lait entier Cocktail de fruits au sirop	Tomate cerise Grignotte de poulet Pommes noisettes Camembert à la coupe Brownies
<b>Jeudi</b>	Salade verte Coquillettes Bio au jambon* (plat complet)/ Steak haché de thon scc tomate basilic+ Coquillettes Yaourt les 2 vaches Banane	Achard de légumes Aiguillettes colin façon fish & chips Gratin dauphinois Carré ligeuil à la coupe Cerise (sous réserve)	Salade farandole Farçi de bœuf sur lit de courgettes tomates Semoule jaune Bleu des dômes à la coupe Salade de fruits crus et cuits
<b>Vendredi</b>	Tomate Poisson pané Courgettes façon picarde Petit moulé Crème à la catalane	Radis beurre Roti de bœuf froid Ratatouille camarguaise Brie à la coupe Glace batonnet à la vanille	Mousse de canard Poisson meunière Brocolis nature Yaourt aromatisé danone Pomme



2017 /2018



Prestataire de restauration collective :

**Société RPC**