


























**Le menu des enfants du 11 avril a été réalisé par les élèves du groupe scolaire DE LA PLAINE lors de la dernière commission "menus".**

Semaine 14	lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
<b>Entrée</b>	Betterave cuite à l'échalote	Pamplemousse	Salade de maïs, soja et poivrons	Salade de riz aux olives	Céleri rave aux noix vinaigrette
<b>Plat</b>	Colombo de colin 	Chipolatas 	Rôti de dinde sauce normande 	Omelette au fromage 	Sauté de bœuf au curry 
<b>Accompagnement</b>	Blé pilaf	Purée de potiron et pommes de terre	Julienne de légumes à l'huile d'olive	Brocolis	Lentilles
<b>Produit laitier</b>	Yaourt aux fruits mixés	Comté	Fromage blanc <b>BIO</b> 	Montboissié	Demi-chèvre
<b>Dessert</b>	Orange	Mousse au chocolat	Kiwi	Pomme <b>BIO</b> 	Compote Pomme-fraise
Semaine 15	lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
<b>Entrée</b>	Carottes râpées cœurs de palmiers	Feuilleté au fromage	Melon jaune	<b>Menus des enfants</b> Salade de tomates et billes de mozzarella  Steak haché grillé  Ratatouille et riz Brownie et crème anglaise	Salade de pommes de terre aux oignons rouges
<b>Plat</b>	Escalope de dinde au lait de coco 	Roti de veau	Sauté de porc au paprika 		Filet de cabillaud piperade 
<b>Accompagnement</b>	Riz créole	Haricots verts sautés	Coquillettes		Carottes confites
<b>Produit laitier</b>	Brie	Yaourt nature	Tomme grise		Yaourt vanille <b>BIO</b> 
<b>Dessert</b>	Glace à l'eau	Banane <b>BIO</b> 	Pomme au four		Poire
Semaine 16	lundi 15 avril 2019	mardi 16 avril 2019	mercredi 17 avril 2019	jeudi 18 avril 2019	vendredi 19 avril 2019
<b>Entrée</b>	Salade verte vinaigrette balsamique	Salade de chou-fleur vinaigrette	Tarte au fromage	Concombre à la crème	Chou rouge <b>BIO</b> râpé vinaigrette 
<b>Plat</b>	Brandade de colin 	Cote de porc à la diable 	Saumon à l'huile d'olive	Gigot d'agneau	Emincés de dinde sauce brune 
<b>Accompagnement</b>		Semoule <b>BIO</b> 	Courgettes poêlées à l'oignon	Flageolets	Epinards à l'indienne
<b>Produit laitier</b>	Emmental	Edam	Fromage blanc	Munster	Petit suisse aux fruits
<b>Dessert</b>	Compote pomme-abricot	Ananas frais	Fraises	Mirabelles au sirop et Œuf en chocolat	Mini choux à la vanille
Semaine 17	lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
<b>Entrée</b>	FERIE	Salade de h. verts vinaigrette estragon	Salade de pâtes pépinettes	Carottes râpées et maïs	Melon vert
<b>Plat</b>		Poulet rôti aux herbes 	Emincés de bœuf 	Filet de Hoki sauce marocaine 	Lasagnes de bœuf 
<b>Accompagnement</b>		Frites	Gratin de chou-fleur	Petits pois	
<b>Produit laitier</b>		Camembert	Petit suisse <b>BIO</b> 	Bleu	Tomme blanche
<b>Dessert</b>		Fruit <b>BIO</b> 	Orange	Banane rôtie	Compote de pomme



Le bœuf servi dans nos restaurants est garanti 100% muscle, Origine France.

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques