

PERISCOLAIRES AVRIL 2019

LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
PAMPLEMOUSSE SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES FALAFEL ROQUEFORT PETIT FILOU FRUITS GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE	RADIS BEURRE JAMBON AU TORCHON GRATIN DAUPHINOIS CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON BLANQUETTE DE POISSON	CONCOMBRES À LA CREME ÉMINCÉ DE BŒUF BOURGUIGNON POTIRON / RIZ CANTAL MOUSSE AU CHOCOLAT CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE COUSCOUS BOULETTE D'AGNEAU  BRIE À LA COUPE FRUIT DE SAISON COUSCOUS AU POISSON PAIN AU MAÏS	CHOUX CHINOIS VINAIGRETTE FILET DE COLIN AU PESTO PURÉE CRÉCY BOURSIN PAVÉ BANANE CHOCOLAT
LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
SALADE DE LAITUE POISSON AUX CEREALES HARICOTS BEURRE COMTÉ LIÉGEOIS CHOCOLAT	TOMATES VINAIGRETTE PATES À LA CARBONARA (jambon)  SAINT PAULIN COMPOTE BIO PATES AU THON	SALADE D'ENDIVES À LA MIMOLETTE ÉMINCÉ DE DINDE FORESTIER BLÉ / COURGETTES CAMEMBERT MILLE FEUILLES TARTÉ À LA PROVENCALE	CÉLERI RAVE RÉMOULADE BOURGUIGNON* (viande Charolaise d'éleveur local) GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE DE LA LAITERIE D'ELVANGE FRUIT DE SAISON NAVARIN DE POISSON	CAROTTES CITRONNÉES SAUTÉ DE PORC À LA TZIGANE RIZ CRÉOLE AUX PETITS LÉGUMES PETIT FRUITÉ FRUIT DE SAISON STEAK FROMAGER
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
SALADE DE MÂCHE FILET DE COLIN À LA TOMATE GRATIN DE CHOUX FLEUR AUX POMMES DE TERRE BABYBEL YAOURT VANILLE BIO	CELERI RÉMOULADE RISOTTO À LA BOLOGNAISE  LEERDAMMER CHOUX À LA VANILLE RISOTTO AU THON	SALADE CARNAVAL * BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON POMMES DE TERRE SAUTÉES ST MORET FRUIT DE SAISON STICKS DE MOZZARELLA	CAROTTES CITRONNÉES COURGETTE FARCIE BLÉ DEMI-SEL ŒUF DE PÂQUES LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS CHÈVRE	FERIE
LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
FERIE	SALADE DE TOMATE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE BÂTONNIÈRE DE LÉGUMES ST PAULIN CRÈME CAMEL	CAROTTES AU CITRON ÉMINCÉ DE BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE POTIRON CAMEMBERT COMPOTE MAISON NUGGETS BLÉ SOJA	MIXTE DE CRUDITES* ESCALOPE DE POULET AUX CORN FLAKES FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS SAMOS COCKTAIL DE FRUITS OMELETTE AU FROMAGE	LENTILLES VERTES À LA TOMATE RÔTI DE VEAU CHASSEUR CAROTTES VICHY BIO / BLÉ PILAF COMTÉ FRUIT DE SAISON STEAK FROMAGER
LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	RESPONSABLE RESTAURATION: M. WAGNER DIETETICIENNE: Mme. MARCHON		
RADIS BEURRE RAVIOLIS GRATINÉS  ST MORET CRÈME AU CHOCOLAT BIO RAVIOLIS AU FROMAGE	MACEDOINE SAUTE DE PORC AUX AROMATES PATES CHAVROUX FRUIT DE SAISON BOULETTES VEGETARIENNES			