

Les Menus du restaurant scolaire école Jacques Prévert



Menus d'AVRIL 2021



LUNDI 5	MARDI 6 Vég	MERCREDI 7 AL	JEUDI 8	VENDREDI 9
FERIE	Chou rouge Bio , amandes et dés d'Emmental « Blésotto » aux asperges, champi- gnons et Parmesan Banane Baguette confiture Lait	Salade de riz, oignons dorés fromage, fenouil et lardons Sauté de poulet Loc mariné miel/gingembre Petits pois Tarte aux pommes Bio Petits LU Fromage blanc sucré	Taboulé Libanais aux pommes vertes Filet de poisson au Beurre rouge Petits légumes Bio sautés Yaourt sucré Baguette beurre Poire	Haricots verts persillés œufs et Cantal Sauté de bœuf Loc sauce Tex-mex Boullgour / Brunoise de carottes Bio et maïs Fruit de saison Pain au lait Yaourt fermier
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14 AL	JEUDI 15 Vég	VENDREDI 16
Salade de mâche et fruits secs Daube de bœuf Loc aux aromates Pâtes aux légumes Tomme de chèvre P'tits Suisse Baguette beurre Pomme	Radis râpé / Féta Aïoli de poisson PDT / Carottes Bio Camembert Poire Baguette à tartiner Jus de pomme Bio	Duo de carotte et chou rave Bio vinaigrette Hachis de bœuf Purée de brocolis Fromage blanc au pralin Pain au lait Fruit	Salade, avocats pamplemousse rose et Mimolette Dahl de lentilles corail Couscous curcuma Yaourt aromatisé Baguette beurre Banane	Macédoine de légumes aux échalotes confites Escalope de porc Loc sauce moutarde à l'ancienne crémée Riz Pilaf Kiri / Fruit Donut Yaourt aux fruits
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21 AL	JEUDI 22	VENDREDI 23 Vég
Salade d'endives Bleu et noix Mijoté de poulet Loc Tandoori Blé et légumes Bio Pomme Baguette chocolat Yaourt à boire	Carottes râpées à la coriandre Carbonade de bœuf Loc Frites Bio maison St Nectaire Compote Baguette beurre Fruit	Mini Pennes aux pignons et dés de fromage Poisson sauce vanille Carottes Bio au jus Salade de fruits frais « Trop trop bon » Yaourt fermier	Concombre à la menthe Omelette Loc aux fines herbes Brunoise de PDT/ Carottes Crème dessert chocolat maison Baguette fromage Poire	Salade de lentilles à l'orange Fusillis Bolognaise et haricots rouge Yaourt de chèvre au sucre Banane Cookie Fruit de saison
LUNDI 26 Vég AL	MARDI 27 AL	MERCREDI 28 AL	JEUDI 29 AL	VENDREDI 30 AL
Betteraves cibou- lette et dés de Comté Parmentier de Patate douce, embeurrée de blette et céleri Bio aux pois cassés Fruit BN/Yaourt	Salade, légumes cuits- crus Bio et Ricotta Moules crème safranée Frites « Bistro » Poire pochée sauce chocolat Baguette beurre Lait	Méli-mélo d'endives, radis et Beaufort Rôti de bœuf Loc sauce Tartare Julienne de légumes et quinoa Yaourt liégeois Baguette viennoise Pomme	Salade Batavia et Mozzarella Poisson sauce à l'estragon Chou fleur Compote de fraises Baguette confiture Babybel	Pâtes au Pistou et Parmesan Sauté de porc Loc caramel Navets glacés Bio Œufs au lait Fruit Pain au lait et chocolat Jus de fruit

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus pour faute de livraison, notamment.

L'engagement qualité du restaurant :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés avec des produits frais et des viandes d'origine française.



« **BIO** »
Produits issus de l'agriculture biologique



« **LOC** »
Produits locaux, issus du circuit de proximité.

