










RESTAURANT SCOLAIRE







MOIS D'AVRIL 2019

lun 01 avr	mar 02 avr	jeu 04 avr	ven 05 avr
Piémontaise	Taboulé	Betteraves vinaigrette	
Emincé de volaille à la provençale	Boulettes de bœuf à l'italienne et sa ratatouille (Plat complet)	Palette de porc à la diable	
Gratin de chou-fleur		Coquillettes	
Fromage bio	 Bûche mi-chèvre	Chantailou	
Compote Pomme	Liégeois vanille	 Pomme 	

Vacances de Pâques

lun 22 avr	mar 23 avr	Repas de Pâques	ven 26 avr
FERIE - Lundi de Pâques	Macédoine mayonnaise	Brouillade d'œuf dur et radis rose (œuf dur, radis, cornichon, ciboulette, moutarde, fromage blanc, curcuma)	 Concombre vinaigrette
	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet au miel	Dos de colin crème de poireaux
	Ratatouille	Pommes duchesses	Riz
	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	 Edam
	 Galette goulibeur	 Gâteau de Pâques	 Banane

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

- 
CRUDITÉS
- 
DESSERTS MAISON
- 
FROMAGES A LA COUPE
- 
VIANDE BOVINE FRANCAISE
- 
PRODUITS LOCAUX*
 *(cuisine de Poitiers 86)
- 
PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE