



# MENU SCOLAIRE DU MOIS DE AVRIL 2017



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 3 au 7 Avril

Radis beurre	<b>MENU BIO</b> Taboulé BIO	Bâtonnets de légumes sauce piquante	Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Sauté de porc BIO sauce aigre douce	Rôti de bœuf au jus	Filet de lieu sauce velouté basilic
Pommes de terre quartiers	Carottes BIO en persillade	Purée de petits pois	Riz
Rondelé nature	Yaourt BIO sucré	Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel
Compote pomme cassis	Fruit BIO	<b>Dessert de printemps</b>	Fruit

Du 10 au 14 Avril  
VACANCES



## VACANCES

Du 17 au 21 Avril  
VACANCES



Du 24 au 28 Avril

Carottes râpées vinaigrette	Croquant de concombre et pomme	Rillettes de merlu et pain polaire	Chou blanc vinaigrette
Daube de bœuf à la provençale	Poulet rôti	Echine 1/2 sel	Gratin de poisson à la Portugaise
Haricots verts et blé aux oignons	Coquillettes	Purée de céleri	Plat complet
Fromage blanc sucré	Edam	Carré du Poitou	Vache Picon
Barre bretonne	Compote de pommes	Fruit	Fraicheur de cassis



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

## BON APPETIT !

