

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE TROIS-PALIS

DU 02 AVRIL AU 07 MAI 2024

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|--|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 02 AU 05 avril | | Jambon de pays | Velouté de poireaux | Salade Piémontaise |
| | Lundi de | Roti de dinde sauce crème | Lentilles façon bolognaise | Poisson du jour sauce à l'oseille |
| | Pâques | Haricots blancs | Pâtes fraîches BIO LOCALES | Boulgour |
| | | Chanteneige BIO | Fromage LOCAL | Brie |
| | | Tarte aux pommes MAISON | Crème dessert chocolat | Fruit de saison |
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
| 08 au 12 avril | Velouté de tomates | Salade de maïs et dés de jambon | Salade de pâtes, fêta et tomate | Tarte au fromage MAISON |
| | Flan de brocolis | Poisson sauce moutarde | Chili con carne | Poisson sauce crème safranée |
| | Purée | Cœur de blé | Riz pilaf | Epinards à la crème |
| | Edam | Chèvre | Babybel BIO | Fromage LOCAL |
| | Fruit de saison | Pastei de Nata (gâteau Portugais) | Fruit de saison | Petit suisse aux fruits |
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
| 29 AVRIL AU 03 MAI | Tomates et cœurs de palmiers | Betteraves et mimolette vinaigrette | Maquereau à la moutarde | Salade de chèvre |
| | Sauté de veau | Escalope de volaille LOCALE sauce curry | Steak frais (RAV Nouvelle-Aquitaine) | Poisson du jour sauce citron |
| | Ecrasé de pomme de terre | Riz | Coquillettes | Haricots verts persillés BIO |
| | Yaourt nature sucré | Babybel BIO | Brie | Emmental |
| | Tourteau fromager LOCAL | Fruit de saison | Flan nappé caramel | Fruit de saison |
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
| 06 et 07 mai | Salade de pomme de terre, yaourt et ciboulette | Salade verte au chèvre et croutons | | |
| | Tajine de légumes avec pois chiche | Chipolatas | | |
| | Céréales gourmandes BIO | Flageolets | FÉRIÉ | FÉRIÉ |
| | Gouda | Yaourt nature sucré | | |
| | Compote pomme biscuit | Fruit de saison | | |