

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		