

MENUS DE AVRIL 2018

Restaurant scolaire Haie Fouassière

LUNDI






MARDI

MERCREDI







JEUDI

VENDREDI

**Du 9 au 13
avril**

Macédoine de légumes	Salade de pâtes au thon		Duo de choux blanc radis noir	Carottes râpées
 Pilon poulet rôti	Omelette au fromage		 Tortellini au bœuf sauce tomate	Blanquette de poissons*
 Haricots verts	Epinard		 Salade verte	Mousseline de rave
			Emmental	Entremet vanille
Tarte aux pommes	 Fruits de saison*		Mousse au chocolat	Petit beurre

**Du 16 au 20
avril**

Salade verte maïs palmier	Salade de boulgour maïs poivrons		 Potage de légumes	Concombre à la crème
Pavé de soja et quinoa	 Pavé de dinde mariné		 Rôti de porc	Poisson pané (meunière adultes)
 Riz sauvage	Haricots plats		 Poelée de courgettes	Lentilles
Comté	Brie			
Fruits de saison*	 Compote de pomme		Far aux pruneaux	Fruits de saison*

**Du 23 au 27
avril**

 Radis beurre	Carottes râpées	<u>Vacances scolaires</u>		
 Tartiflette au poulet	 Cordon bleu de dinde			
Salade verte	 Pâtes au beurre			
	Emmental râpée			
Compote pommes rhubarbes	Yaourt nature sucré			

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



Les repas préparés dans notre atelier de production culinaire peuvent contenir des allergènes,
(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)