




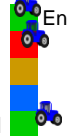




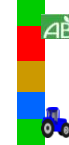


Menus du lundi 12 avril au vendredi 21 mai 2021
Restaurant scolaire Creuzier-le-Vieux

vacances de Pâques



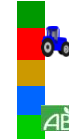

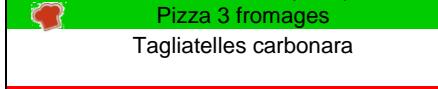
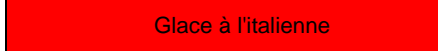
SEMAINE 1	<p>Lundi 12 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Salade de riz / Tomates Cordon bleu Brocolis Kiri Fruits de saison 	<p>Mardi 13 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne Boulette d'agneau Haricots verts Saint-Nectaire coupe Fruits de saison 	<p>Mercredi 14 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Salade verte / Dés d'emmental Sauté de porc Polenta Bleu doux Liégeois aux fruits 	<p>Jeudi 15 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Chou rouge Grilladin de veau Gratin de pâtes Yaourt aromatisé Cocktail de fruits au naturel 	<p>Vendredi 16 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Poulet rôti Duo de carottes sautées Emmental coupe Fruits de saison
------------------	---	--	--	--	--




SEMAINE 2	<p>Lundi 19 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Haricots verts en salade Petit salé Lentilles au jus Camembert portion Fruits de saison 	<p>Mardi 20 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes Steak haché de bœuf Chou-fleur Tomme noire Tartelette chocolat 	<p>Mercredi 21 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Rôti de dinde Flageolets Saint-Paulin coupe Pomme cuite sauce caramel 	<p>Jeudi 22 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Endives en salade / Dés de bleu Filet mignon de porc Pommes dauphine Saint-Môret Fruits de saison 	<p>Vendredi 23 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Poisson sauce aurore Poêlée de légumes Comté coupe Yaourt aux fruits
------------------	--	---	---	--	--

SEMAINE 3	<p>Lundi 26 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crème Chipolatas Purée de carottes Yaourt nature sucré Fruits de saison 	<p>Mardi 27 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Coquillettes en salade / Poivrons Sauté de veau sauce forestière Haricots beurre persillés Tomme blanche coupe Fruits de saison 	<p>Mercredi 28 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Cœuf dur mayonnaise Chili con carné Haricots rouges Yaourt aux fruits Fruits de saison 	<p>Jeudi 29 avril</p> <p align="center">MENU VEGETARIEN</p>  <ul style="list-style-type: none"> Tomates en salade / Basilic Tagliatelles aux légumes grillés Morbier Ananas au sirop / Gâteau 	<p>Vendredi 30 avril</p>  <ul style="list-style-type: none"> Chou-fleur Brochette de poisson pané Courgettes grillées Brie coupe Gâteau de semoule
------------------	---	--	---	--	---


SEMAINE 4	<p>Lundi 3 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Salade verte / Croûtons Tartelette florentine Boullgour Vache qui rit Compote de pommes / Biscuit cuillère 	<p>Mardi 4 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Quiche au thon Sauté de volaille crémé Haricots verts Edam coupe Fruits de saison 	<p>Mercredi 5 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Terrine 3 légumes Spaghettis bolognaise Flan nappé caramel Fruits de saison 	<p>Jeudi 6 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre persillées Noix de joue de porc confite Tomates provençales Gouda coupe Yaourt nature sucré 	<p>Vendredi 7 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Radis / Beurre Paupiette de veau sauce forestière Riz Flan pistache Fruits de saison
------------------	--	---	--	---	---

SEMAINE 5	<p>Lundi 10 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Langue de bœuf sauce charcutière Semoule couscous Cantal coupe Fruits de saison 	<p>Mardi 11 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Tian de légumes Pâté aux pommes de terre Salade Samos Petit-suisse aromatisé 	<p>Mercredi 12 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Avocats Rôti de porc Endives braisées Tartare ail et fines herbes Flan pâtissier 	<p>Jeudi 13 mai</p> 	<p>Vendredi 14 mai</p> 
------------------	--	---	---	--	---

SEMAINE 6	<p>Lundi 17 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Velouté de brocolis Emincé de volaille au curry Haricots plats d'Espagne Carré frais Riz au lait 	<p>Mardi 18 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Lentilles en salade Gratin de poisson Haricots beurre persillées Tomme blanche coupe Fruits de saison 	<p>Mercredi 19 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Asperges Hachis parmentier Camembert Fruits de saison 	<p>Jeudi 20 mai</p>  <ul style="list-style-type: none"> Pastèque Cake aux légumes du soleil Petits pois / Carottes Fromage blanc sucré Fruits de saison 	<p>Vendredi 21 mai</p> <p align="center">MENU A THEME (Italie)</p>  <ul style="list-style-type: none"> Pizza 3 fromages Tagliatelles carbonara  <ul style="list-style-type: none"> Glace à l'italienne
------------------	---	--	---	--	---

 Produit fait maison
 Produit biologique
 Produit local

 Pains

 Tiramisu pour portage à domicile

Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités

(faite sur place au restaurant scolaire)
 animation