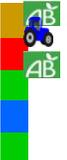
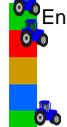


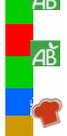
# Menus du lundi 12 avril au vendredi 21 mai 2021

## Restaurant scolaire Creuzier-le-Vieux

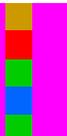
### vacances de Pâques

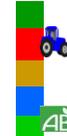
SEMAINE 1	Lundi 12 avril	Mardi 13 avril	Mercredi 14 avril	Jeudi 15 avril	Vendredi 16 avril
	 Salade de riz / Tomates Cordon bleu Brocolis Kiri Fruits de saison	 Pâté de campagne Boulette d'agneau Haricots verts Saint-Nectaire coupe Fruits de saison	 Salade verte / Dés d'emmental Sauté de porc Polenta Bleu doux Liégeois aux fruits	 Chou rouge Grilladin de veau Gratin de pâtes Yaourt aromatisé Cocktail de fruits au naturel	 Macédoine de légumes Poulet rôti Duo de carottes sautées Emmental coupe Fruits de saison

SEMAINE 2	<b>Lundi 19 avril</b>  Haricots verts en salade Petit salé Lentilles au jus Camembert portion Fruits de saison	<b>Mardi 20 avril</b>  Velouté de carottes Steak haché de bœuf Chou-fleur Tomme noire Tartelette chocolat	<b>Mercredi 21 avril</b>  Céleri rémoulade Rôti de dinde Flageolets Saint-Paulin coupe Pomme cuite sauce caramel	<b>Jeudi 22 avril</b>  Endives en salade / Dés de bleu Filet mignon de porc Pommes dauphine Saint-Môret Fruits de saison	<b>Vendredi 23 avril</b>  Salade de blé Poisson sauce aurore Poêlée de légumes Comté coupe Yaourt aux fruits
-----------	--	---	---	--	--

SEMAINE 3	<b>Lundi 26 avril</b>  Concombre à la crème Chipolatas Purée de carottes Yaourt nature sucré Fruits de saison	<b>Mardi 27 avril</b>  Coquillettes en salade / Poivrons Sauté de veau sauce forestière Haricots beurre persillés Tomme blanche coupe Fruits de saison	<b>Mercredi 28 avril</b>  Œuf dur mayonnaise Chili con carné Haricots rouges Yaourt aux fruits Fruits de saison	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Jeudi 29 avril</b>  Tomates en salade / Basilic Tagliatelles aux légumes grillés  Morbier Ananas au sirop / Gâteau	<b>Vendredi 30 avril</b>  Chou-fleur Brochette de poisson pané Courgettes grillées Brie coupe Gâteau de semoule
-----------	---	--	--	------------------------	---	---

SEMAINE 4	<b>Lundi 3 mai</b>  Salade verte / Croûtons Tartelette florentine Boullgour Vache qui rit Compote de pommes / Biscuit cuillère	<b>Mardi 4 mai</b>  Quiche au thon Sauté de volaille crémé Haricots verts Edam coupe Fruits de saison	<b>Mercredi 5 mai</b>  Terrine 3 légumes Spaghettis bolognaise  Flan nappé caramel Fruits de saison	<b>Jeudi 6 mai</b>  Salade de pommes de terre persillées Noix de joue de porc confite Tomates provençales Gouda coupe Yaourt nature sucré	<b>Vendredi 7 mai</b>  Radis / Beurre Paupiette de veau sauce forestière Riz Flan pistache Fruits de saison
-----------	--	---	--	---	---

SEMAINE 5	<b>Lundi 10 mai</b>  Carottes râpées Langue de bœuf sauce charcutière Semoule couscous Cantal coupe Fruits de saison	<b>Mardi 11 mai</b>  Tian de légumes Pâté aux pommes de terre Salade Samos Petit-suisse aromatisé	<b>Mercredi 12 mai</b>  Avocats Rôti de porc Endives braisées Tartare ail et fines herbes Flan pâtissier	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Vendredi 14 mai</b>  (Menu végétarien complet)
-----------	--	---	---	------------------------	---

SEMAINE 6	<b>Lundi 17 mai</b>  Velouté de brocolis Emincé de volaille au curry Haricots plats d'Espagne Carré frais Riz au lait	<b>Mardi 18 mai</b>  Lentilles en salade Gratin de poisson Haricots beurre persillées Tomme blanche coupe Fruits de saison	<b>Mercredi 19 mai</b>  Asperges Hachis parmentier  Camembert Fruits de saison	<b>Jeudi 20 mai</b>  Pastèque Cake aux légumes du soleil Petits pois / Carottes Fromage blanc sucré Fruits de saison	<b>MENU A THEME (Italie)</b> Pizza 3 fromages Tagliatelles carbonara  Glace à l'italienne (faite sur place au restaurant scolaire) animation Tiramisu pour portage à domicile
-----------	---	--	---	--	--



Produit fait maison  
Produit biologique  
Produit local

 Pains

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