

RESTAURANT SCOLAIRE DE CREUZIER-LE-VIEUX
Menus du mardi 19 avril au vendredi 13 mai 2022






SEMAINE 1

Lundi 18 avril	Mardi 19 avril	Mercredi 20 avril	Jeudi 21 avril	Vendredi 22 avril
FÉRIÉ PAQUES				
	 HARICOTS BLANCS EN SALADE CORDON BLEU POÊLÉE RATATOUILLE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	 TOMATES EN SALADE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES RIZ SAINT-PAULIN COMPOTE DE FRUITS	ENDIVES EN SALADE BRANDADE DE POISSON KIRI FRAISES	MENU VEGETARIEN  BLÉ EN SALADE LASAGNES DE COURGETTES SALADE VERTE SAINT-NECTAIRE COUPE TARTELETTE AU CHOCOLAT






SEMAINE 2

Lundi 25 avril	Mardi 26 avril	Mercredi 27 avril	Jeudi 28 avril	Vendredi 29 avril
 HARICOTS VERTS EN SALADE SAUCISSES DE STRASBOURG POMMES DE TERRE GRENAILLE TARTARE FRUIT DE SAISON	 SALADE VERTE STEAK HACHÉ SAUCE BLEU BROCOLIS BRIE COUPE FRUIT DE SAISON	 CONCOMBRE ESCALOPE DE DINDE COQUILLETES SAINT-NECTAIRE COUPE MOUSSE FRUIT PASSION	MENU VEGETARIEN  ASPERGES PATÉ AUX POMMES DE TERRE ENDIVES EN SALADE TOME NOIRE PANNA COTTA	 BETTERAVES ROUGES CUISSÉ DE POULET EBLY CHAVROUX FRUIT DE SAISON

SEMAINE 3

Lundi 2 mai	Mardi 03 mai	Mercredi 04 mai	Jeudi 05 mai	Vendredi 06 mai
 TERRINE DE LÉGUMES BOULETTES D'AGNEAU FLAGEOLETS BLEU DOUCEUR FRUIT DE SAISON	 MENU VEGETARIEN SALADE DE PÂTES 3 COULEURS GRATIN D'AUBERGINES SALADE VERTE BABYBEL COMPOTE D'ANANAS	 PIZZA POISSON MEUNIÈRE POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	 CÉLERI RÉMOULADE ROTI DE PORC COURGETTES GRILLÉES PETIT LOUIS SEMOULE AU LAIT	 MELON BOEUF STROGONOFF FRITES (FRAICHES MAISON) YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON

SEMAINE 4

Lundi 09 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
 MENU VEGETARIEN SALADE VERTE / CROUTONS RIZOTTO DE LÉGUMES SAINT-NECTAIRE COUPE COCKTAIL DE FRUITS / GATEAU	 GASPACHO TOMATES CHIPOLATAS PURÉE (FRAICHE MAISON) SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	 CAROTTES RÂPÉES ESCALOPE DE VEAU PANÉE POÊLÉE RATATOUILLE BRIE COUPE FRUIT DE SAISON	 COQUILLETES AU THON TOMATES FARCIES JARDINIÈRE DE LÉGUMES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	 ENDIVES EN SALADE / LARDONS PAVÉ DE SAUMON GRATIN DAUPHINOIS GOUDA ANANAS AU SIROP

Produit fait maison
Produit biologique
Produit local



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