

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT PAUL DE SERRE (PERIODE : du 01/04 au 09/05/2024)

DATES	ENTREE	PLAT protéiques	LEGUME ou FECULENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 01/04	FERIE				
Mardi 02/04	Carottes rapées (L)	Pizza aux légumes (M)	Salade verte (L)	Fromage (L)	Yaourt (L)
Jeudi 04/04	Rillettes/cornichons	Poisson frais	Chou-fleur à la béchamel (L)		Fruits (L)
Vendredi 05/04	Radis/beurre (L)	Poulet (L)	Macaroni au gruyère		Mousse au chocolat (M)
Lundi 08/04	Betteraves rouges en salade (L)	Omelette légumes (M)	Salade verte (L)		Flan à la vanille (M)
Mardi 09/04	Rillettes de Sardines	Blanquette de veau (L)	Pommes de terre vapeur (L)	Fromage (L)	Fruits (L)
Jeudi 11/04	Salade composée (L)	Pâtes à la carbonara (Bio)			Compote (Bio)
Vendredi 12/04	Endives mimosa (M)	Pain de poisson (M)	Riz (Bio)		Pâtisserie (M)
VACANCES DE PRINTEMPS					
Lundi 29/04	Salade composée (L)	Spaghetti bolognaise (Bio)		Fromage (L)	Compote (Bio)
Mardi 30/04	Radis/beurre (L)	Rôti de veau (L)	Haricots verts		Yaourt nature sucré (L)
Jeudi 02/05	Concombres en salade (L)	Poisson frais en papillote	Petits pois/carottes		Fruits(L)
Vendredi 03/05	Betteraves rouges en salade (L)	Omelette aux pommes de terre (L)	Salade verte (L)		Pâtisserie (M)
Lundi 06/05	Carottes rapées (L)	Escalope à la crème (L)	Coquillettes (Bio)		Compote (Bio)
Mardi 07/05	Œufs mimosa (M)	Saucisse de toulouse (L)	Lentilles (Bio)		Yaourt aux fruits (L)
Jeudi 09/05	FERIE				

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à changer les menus

(L) = Local

(B) =Bio

(M) = Fait maison

(F) = Frais

BON APPETIT

