

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CERANS FOULLETOURTE SEMAINE DU 29 MARS AU 23 AVRIL 2021

Lundi 29 - Repas végétarien	Mardi 30	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
<p>Chou fleur mimosa Betteraves mimosa</p> <p>Lentilles aux légumes</p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre Salade d'avocat</p> <p>Chipolatas</p> <p>Duo de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Semoule au lait au caramel </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Pâtes</p> <p>À la Carbonara</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits </p>	<p><u>REPAS DE PRINTEMPS</u></p> <p>Salade verte, lardons, croûtons et tomates</p> <p>Sauté de dinde Marengo</p> <p>Pommes des terre rissolées</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat / Chocolat </p>	<p>Salade de riz niçoise </p> <p>Taboulé</p> <p>Boeuf bourguignon</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09 - Repas végétarien
<p>FERIE </p>	<p>Céleri râpé mayonnaise</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Emincé de porc à la tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier </p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Steack haché</p> <p>Frites</p> <p>Petit Suisse </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage </p> <p>Entremets à la vanille</p>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14- Repas végétarien	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Taboulé</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Salade de chou blanc</p> <p>Merlu sauce bretonne</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage </p> <p>Fromage blanc au sucre</p>	<p>Salade coleslaw*</p> <p>Tortilla</p> <p>Salade Verte</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade se cœurs de palmier</p> <p>Pâtes au jambon gratinées</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>
Lundi 19 - Repas végétarien	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Lentilles aux légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Taboulé</p> <p>Steak haché sauce tomate </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gateaux aux pépites de chocolat </p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Emincé de porc au curcuma</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rillettes</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Dos de cabillaud sauce ciboulette</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade orientale*</p> <p>Salade bretonne*</p> <p>Escalope de dinde à la Normande</p> <p>Frites</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p>

* salade coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise - * salade orientale : tomates, germes de soja, chou blanc - * salade bretonne : petits-pois, maïs, chou-fleur

Choix des maternelles

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis

RESTAUVAl—ZA Chatenay IV—8 rue des Internautes—37 210 ROCHECORBON