



**MENU '4 SAISONS' DU 23 avril 2018 AU 01 juin 2018**  
**Menus scolaires 1 Composante BIO par jour**

	SEMAINE DU 23 avril AU 27 avril	SEMAINE DU 30 avril AU 04 mai	SEMAINE DU 07 mai AU 11 mai	
Lundi	Salade d'haricots beurre Macaronis à la carbonara** / de volaille** Fromage blanc BIO Fruit de saison	Radis croc'sel Paupiette de veau forestière Boulghour P'tit cottentin Compote de pommes BIO	Salade coleslaw Steak végétal Haricots verts BIO persillés Pointe de brie Tarte au flan	
Mardi	Concombre à la menthe Filet de poulet rôti Petits pois Vache picon Gâteau maison BIO au yaourt	<b>1er Mai</b>		
Mercredi	Pizza BIO au fromage Sauté de veau aux herbes de Provence Flan de courgettes Mimolette Fruit de saison	Salade de Tomates Poulet sauce safranée Pommes noisettes Yaourt nature BIO Fruit de saison	Salade de saison Steak haché sauce tomate Semoule BIO Fromage blanc Compote pomme framboise	
Jeudi	Taboulé BIO Dos de colin au pesto Gratin de chou fleur et brocolis Fraidou Fruit de saison	Macédoine de légumes Cannelonis bolognaise** Petit suisse sucré Fruit BIO de saison	<b>Ascension</b>	
Vendredi	Carottes râpées BIO Bœuf braisé aux oignons Purée de pommes de terre Gouda Flan vanille nappé caramel	Salade cajun (haricots rouges, maïs, poivrons) Hoki pané Epinards hachés BIO et croûtons Comté Fruit de saison	Crêpe aux champignons Jambon blanc* / de volaille Ratatouille BIO Fromage les fripons Fruit de saison	
	SEMAINE DU 14 mai AU 18 mai	SEMAINE DU 21 mai AU 25 mai	SEMAINE DU 28 mai AU 01 juin	
Lundi	Betteraves BIO en salade Lasagnes bolognaise** Fromage croclait Fruit de saison	<b>Lundi de Pentecôte</b>		
Mardi	Salade de pommes de terre BIO Filet de colin sauce crème Fricassée de légumes (carottes, champignons) Bûchette mélangée Fruit de saison	Mais BIO en salade Moussaka (d'aubergines)** St Morêt Liégeois vanille	Salade mexicaine Filet de poulet aux herbes de Provence Haricots verts BIO persillés St Marcellin Fruit de saison Salade verte BIO	
Mercredi	Melon jaune (sous réserve) Chipolata* / de volaille Purée de pommes de terre Samos Crème dessert BIO	<b>Menu USA</b> Tomate BIO croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Brownies maison	Hachis parmentier maison** Chanteneige Abricots au sirop Terrine de campagne* / roulade de volaille Dos de colin sauce citron Carottes fraîches sautées Yaourt nature BIO Fruit de saison	
Jeudi	Taboulé aux raisins secs Steak haché au jus Epinards et croûtons St Nectaire Fruit BIO de saison	Salade de lentilles aux échalotes Filet de hoki meunière Julienne de légumes Petit suisse nature BIO Fruit de saison	Pizza au fromage Sauté de porc* / Sauté de volaille Ratatouille Fromage blanc Fruit BIO de saison	
Vendredi	Concombre en salade Blanquette de poulet Riz Yaourt nature BIO Compote de pêches	Macédoine de légumes Bœuf braisé Macaroni et râpé P'tit cottentin nature Fruit BIO de saison	Melon Galette de lentilles boulghour et légumes cuits Petits pois à la bigoule Carré frais BIO Gâteau maison aux brisures oreo	

\* Recette contenant du porc

\*\* Plat complet