










# RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

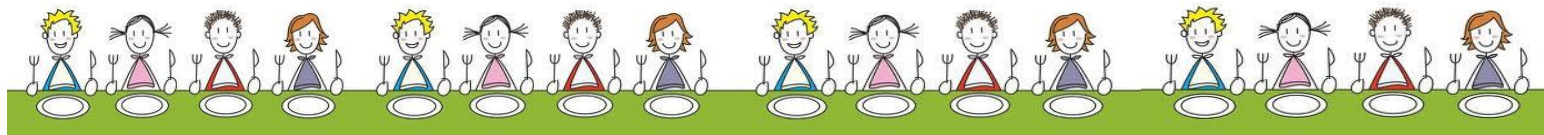
Menus du 26 au 30 Mars 2018







Menus du 02 au 06 Avril 2018

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Entrée	Saucisson à l'ail (s/porc : mousse de canard)	Betteraves	Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées
Plat principal	Rôti de veau au jus 	Dos de colin sauce Aurore	Sauté de dinde 	Bœuf	Bouchée de poisson
Légume/Féculen	Risotto	Torsades au beurre	Boullgour 	Bourguignon 	Purée de potiron
Produit laitier	Gouda 	Yaourt 	Mimolette	Frites au four 	St Paulin
Dessert	Pomme	Banane	Crème caramel aux œufs	Fromage blanc 	Compote pomme 



Poisson pêché en océan pacifique



	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrée		Coleslaw	Pâté de campagne (s/porc : mousse de canard)	Tomate vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Plat principal		Dos de colin sauce Américaine 	Filet de dinde 	Steak haché 	Rôti de porc 
Légume/Féculen		Pommes vapeurs	Céréales gourmandes	Cordiale de légumes	(s/porc : poulet rôti)
Produit laitier		Cantal plateau	Yaourt aromatisé 	Carré frais 	Pâtes tricolores
Dessert		Liégeois de fruits	Orange	Fondant au chocolat et crème anglaise	St Nectaire plateau
					Fraises et chantilly

**Légumes et fruits**    **VPO (Viandes, Poissons, Œufs)**    **Produits sucrés**  
**Féculents**    **Produits laitiers**