








# RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 23 au 27 Avril 2018  
Menus du 30 Avril au 04 Mai 2018

Retour

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrée	Saucisson à l'ail (s/porc : mousse de canard)	Salade verte	Radis et beurre	Quiche Lorraine (s/porc : friand fromage)	Macédoine mayonnaise
Plat principal	Cannellonis  Et emmental râpé	Poisson meunière	Sauté de dinde 	Bœuf Bourguignon 	Omelette ciboulette
Légume/Féculent	Yaourt 	St Moret	Riz créole	Carottes Vichy Yaourt aromatisé 	Purée de potiron Gouda 
Produit laitier	Flan au chocolat	Compote pomme 	St Nectaire plateau	Mousse au chocolat	Fraises et chantilly
Dessert				Poire	








 Viande française

 Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Entrée	Coleslaw		Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette	Concombre à la crème
Plat principal	Rôti de veau 		Filet de dinde  au jus	Steak haché 	Dos de colin sauce Normande
Légume/Féculent	Pâtes 		Semoule	Flan de carotte	Blé au beurre
Produit laitier	Babybel		Suisse nature 	Mimolette	Bûchette de chèvre
Dessert	Banane		Pomme	Crème dessert vanille 	Compote pomme 

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