





RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 07 au 11 Mai 2018

Menus du 14 au 18 Mai 2018

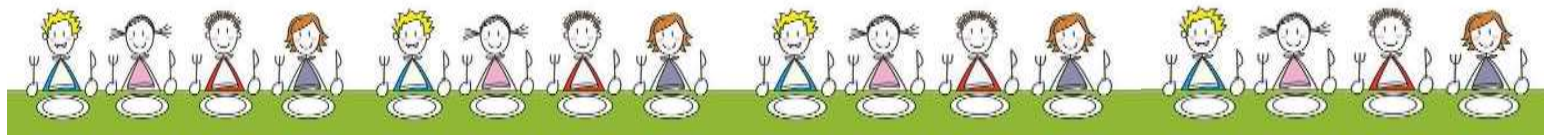
	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrée	Taboulé	Férié	Haricots verts vinaigrette	Férié	Carottes râpées
Plat principal	Poisson pané 		Rôti de porc vf (s/porc : poulet rôti)		Dos de colin sauce Indienne
Légume/Féculen	Gratin de chou fleur		Purée Crécy		Riz 
Produit laitier	Emmental 		Fromage blanc 		Fromage ail et fines herbes
Dessert	Orange		Pomme		Compote de poires






 Viande française

 Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Entrée	Quiche thon tomate	Betteraves vinaigrette	Œufs durs mimosa	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat principal	Snacky de volaille	Sauté de dinde 	Steak haché 	Jambon blanc (s/porc : poulet rôti)	Quenelle de brochet sauce beurre blanc
Légume/Féculen	Carottes Printanières	Flageolets	Pâtes au beurre	Gratin dauphinois	Printanière de légumes
Produit laitier	Fourme plateau	Carré frais 	Emmental	Camembert 	St Nectaire plateau
Dessert	Poire	Ile flottante	Compote pomme 	Chocolat liégeois	Compote d'abricots

Légumes et fruits

VPO (Viandes, Poissons, Œufs)

Produits sucrés

Féculents

Produits laitiers