




















 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc       Plat sans viande


**Menus Primaire-Collège**  
DU 08/04/2019 AU 12/04/2019  
Restauration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 8	mardi 9		jeudi 11	vendredi 12
 <b>ENTRÉES</b>	1  Taboulé  2 3  Tomate	1  Mélange tendre pousse (circuit-court) Roulade de volaille		1  Radis beurre 2  Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court)  3	1  Betterave rouge et sa vinaigrette au cidre  2  Salade paysanne  3 Terrine de volaille printanière en gelée
 <b>PLATS</b>	1  Escalope viennoise (circuit-court) 2  Crêpe au fromage 3	1  Coquillettes au jambon*(plat complet)   2  Coquillotte provençale au légumes(plat complet)   3		1  Boule de veau à l'andalouse  2  Tortilla galette	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2 3
 <b>Accompagnement</b>	Lentilles 			Riz safrané 	Gratin dauphinois (circuit-court) 
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt aromatisé 2 Reblochon à la coupe 3	Saint-Florentin à la coupe Yaourt nature sucré		Petit suisse nature Saint paulin à la coupe	Petit vougeot à la coupe Yaourt nature nova
 <b>DESSERTS</b>	1 Banane 2 Crème dessert saveur praliné 3	Glace batonnet à la vanille Kiwi		Moëlleux aux framboises  Flan vanille	Fruit (selon arrivage) Tarte aux pralines (circuit-court)