












# MENUS SCOLAIRES du 10 avril au 05 mai 2017

## Semaine du 10 au 14 avril 2017 - Vacances scolaires zones C et B





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Radis + beurre</b> 	<b>Pâté de campagne + cornichon (*)</b>	<b>Crêpe à l'emmental</b>	<b>Salade iceberg</b> 	<b>Concombre</b> 
<b>Saucisse de Francfort (*)</b>	<b>Tranche de colin sauce oseille</b>	<b>Emincé de poulet sauce pruneaux</b>	<b>Hachis Parmentier</b>	<b>Poisson pané aux céréales</b>
<b>Gratin de courgettes/ pommes de terre</b>	<b>Riz</b>	<b>Carottes</b>	-	<b>Haricots verts</b>
<b>Croc lait</b>	<b>Fromage frais fruité</b> 	<b>Gouda</b>	<b>Brie</b>	<b>Yaourt</b>
<b>Compote pomme abricot</b> <i>(*) Saucisse de volaille</i>	<b>Poire conférence</b> <i>(*) Roulade de volaille + cornichon</i>	<b>Banane</b> 	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Rocher coco nappé chocolat</b>






## Semaine du 17 au 21 avril 2017 - Vacances scolaires zones B et A

Lundi Férié	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Lundi de Pâques</i> 	<b>Persillade de pommes de terre</b> <i>Pilon de poulet sauce rôtie</i> 	<b>Betteraves</b> 	<b>Céleri rémoulade</b> 	<b>Chou rouge</b> 
	<b>Petits pois</b>	<b>Sauté de porc sauce charcutière (*)</b>	<b>Boulettes au bœuf sauce curry</b>	<b>Flippi le hoki</b>
	<b>Fromage aux fines herbes</b>	<b>Semoule</b>	<b>Haricots Beurre</b>	<b>Macaroni</b>
	<b>Kiwi</b> 	<b>Emmental</b>	<b>Fromage frais</b>	<b>Coulommiers</b>
		<b>Pomme Braeburn</b> <i>(*) Sauté de volaille sauce charcutière</i>	<b>Paris-Brest</b>	<b>Novly au chocolat</b>




## Semaine du 24 au 28 avril 2017 - Vacances scolaires zone A

## Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 mai 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Salade printanière</b> 	<b>Scarole</b> 	<b>1/2 pomelos + sucre</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Taboulé</b>
<b>Aiguillettes de poulet sauce madère</b>	<b>Saucisse fumée (*)</b>	<b>Paupiette de veau sauce lyonnaise</b>	<b>Steak haché sauce aux olives</b>	<b>Acras</b>
<b>Ratatouille/ riz</b>	<b>Wedges aromatisées</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>Blé</b>	<b>Brocolis</b>
<b>Fraidou</b>	<b>Tome Py</b>	<b>Fromage frais</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Compote pomme ananas</b>	<b>Flan nappé caramel</b> <i>(*) Saucisse de volaille</i>	<b>Eclair au chocolat</b>	<b>Pomme Golden</b> 	<b>Banane</b> 

Lundi Férié	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>1<sup>er</sup> mai</i> <i>Fête du travail</i> 	<b>Tomate</b> 	<b>Quiche lorraine (*)</b>	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Céleri rémoulade</b> 
	<b>Sauté de bœuf sauce chasseur</b>	<b>Cordon bleu de dinde</b>	<b>Lasagnes</b>	<b>Tranche de hoki sauce citron</b>
	<b>Choux-fleurs</b>	<b>Epinards à la crème</b>	-	<b>Boullghour</b>
	<b>Fromage frais</b>	<b>Edam</b>	<b>Vache Picon</b>	<b>Brie</b>
	<b>Génoise fourrée fraise</b>	<b>Poire conférence</b> <i>(*) Crêpe à l'emmental</i>	<b>Ile flottante</b> 	<b>Mousse au chocolat</b>

### Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

 = The Global Partnership for Good Agricultural Practice  
 = Agriculture raisonnée  
 = **Nouveauté**

 = Produit local  


 Féculents et céréales

 Produits laitiers

 Aliments à base de protéines

 = Produit de saison

 Aliments apportant du sucre

 Aliments apportant beaucoup de matières grasses

 Légumes ou fruits

(\*) Plat à base de porc

