



Menus avril 2017

Ecole de La Celle Saint Avant

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 3 au 7 avril 2017	<p>Radis beurre </p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>Frites</p> <p>P'tit cabray</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc sauce aigre douce </p> <p>Carottes en persillade</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise en dosette sur lit de salade</p> <p>Filet de lieu sauce velouté au basilic </p> <p>Orge perlé AGB </p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bâtonnets de légumes sauce pique-nique </p> <p>(Carotte, concombre, céleri rave)</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de petits pois</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Gâteau au chocolat maison et ses petits œufs de Pâques </p>
Semaine du 10 au 14 avril 2017	<p>Chou fleur, maïs et tomate </p> <p>Emincé de dinde sauce kebab</p> <p>Blé </p> <p>Fromage blanc sucré au miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate </p> <p>Chipolatas</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Cantadou</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salami / beurre</p> <p>Sauté de bœuf façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) </p> <p>Gratin de courgettes et pdt</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Thon à la tomate et au basilic</p> <p>Torti</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Eclair au chocolat</p>
Semaine du 18 au 21 avril 2017	<p>FERIE</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes rémoulade aux pommes</p> <p>Sauté de porc aux oignons</p> <p>Ratatouille de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Terrine de campagne et cornichon</p> <p>Filet de hoki sauce provençale</p> <p>Gratin de pâtes à l'emmental</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 24 au 28 avril 2017	<p>Radis beurre </p> <p>Daube de bœuf à l'orange</p> <p>Haricots verts et blé aux oignons</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Croquant de concombre vinaigrette au miel et moutar à l'ancienne</p> <p>Emincé de volaille au curry</p> <p>Boulgour</p> <p>Tartare</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>"Les pas pareilles"</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Poisson à la portugaise (pdt, poivron, tomate, oignon) </p> <p>Fraidou</p> <p>Cake breton en barre</p>	<p>Gaspacho de tomates </p> <p>Couscous boulette merguez</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

Plat à base de porc



poulet français



bœuf français



porc français



Nature



Découverte



Tradition / Terroir



Plat du chef