



Service Commun de Restauration



## Lundi 1<sup>er</sup>/04

- Mâche et croûtons
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Pilon de poulet rôti (maternelle)
- Haricots blancs à la tomate
- Yaourt aux fruits mixés

## Mardi 2

- Salade de laitue et fourme d'Ambert
- Hachis parmentier\* au potiron
- Tarte aux pommes

## Mercredi 3

- Endives et croûtons sauce César
- Poisson pané croustillant
- Ragoût de fèves au Chorizo
- Comté
- Fruit de saison

## Jeudi 4

- Potage de légumes
- Cordon bleu
- Haricots verts BIO à l'échalote
- Crème renversée au caramel

## Vendredi 5

- Carottes râpées à l'orange
- Filet de poisson frais
- Riz
- Fromage type bleu
- Fruit de saison

## Lundi 8

- Betterave BIO sauce échalote
- Emincé de bœuf\* aux champignons
- Duo de carottes persillées
- Barre ananas

## Mardi 9

- Macédoine de légumes
- Brandade de poisson
- Emmental **IGP de Savoie** (entier)
- Fruit de saison

## Mercredi 10

- Mesclun et jambon en dés
- Blanquette de poulet
- Riz
- Yaourt sucré

## Jeudi 11

- Pâté de campagne
- Filet de poisson pané croustillant
- Pommes noisettes
- Edam BIO
- Fruit de saison

## Vendredi 12

- Laitue mimosa
- Navarin d'agneau
- Choux fleur persillé
- Charlotte aux fruits

## Lundi 15

- Roulé au fromage
- Nugget's poulet
- Ratatouille
- Fruit de saison

## Mardi 16

- Chou blanc mimolette
- Poulet aux olives
- Semoule
- Mousse au chocolat

## Mercredi 17

- Carottes aux raisins secs
- Crêpe jambon fromage**
- Haricots verts persillés
- Fromage blanc sucré BIO
- Biscuit

## Jeudi 18

- Taboulé
- Sauté de bœuf\*
- Purée carotte
- Emmental BIO
- Fruit de saison

## Vendredi 19

- Radis beurre
- Filet de poisson basquaise
- Pomme vapeur
- Crème vanille

