


Menu d'avril



LUNDI 1^{er}

Soupe de poisson
Langue de bœuf
Chou de bruxelles
Roquefort
Mousse aux pruneaux


MARDI 2

Céleri rémoulade
Filet de poisson
Carottes 
Semoule au lait

JEUDI 4

Salade de riz
Navarin d'agneau
Flan de légumes
Tomme catalane
Kiwi

VENDREDI 5

Palmier à la tomate
Sauté de dinde à la basquaise
Pomme de terre 
Saint Nectaire
Cocktail de fruits



LUNDI 22

Joyeuses
Pâques


MARDI 23

Asperges
Poissonnette
Pâtes **bio**
Emmental
Pomme

JEUDI 25

Carottes râpées 
Rôti de bœuf
Haricots verts
Yaourt nature sucré **bio** 
Petit biscuit




VENDREDI 26

Terrine de Pâques
au pomme de terre
Escalope de dinde 
Petits pois et carottes
Coulommiers
Banane


LUNDI 29

Salade verte au fromage
Couscous et Semoule **bio**
et légumes
Clafoutis aux fruits


MARDI 30

Salade piémontaise
Bœuf bourguignon 
Carottes 
Yaourt aromatisé 

JEUDI 2

Radis **bio** de Quibou 
Filet de poisson et riz
Pont l'évêque
Ananas

VENDREDI 3

Concombre
Rôti de porc Orloff 
Trio de chou
Mille-feuille

Les bons produits « d'che » nous : LES VOLAILLES Les volailles (Poulet & Dinde) proposées au restaurant scolaire proviennent de l'entreprise NOUET & FILS installée à la Mancellière sur Vire depuis 3 générations. Elles sont élevées dans la Manche ou le Calvados.

