

MENUS du 05 Avril au 30 avril 2021

Restaurant scolaire - IME Le Cenro

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Du 05 au 09
Avril**

<i>Félicitations Pâques</i>	Betteraves vinaigrette	Salade verte/surimi/gouda au cumin	Carottes râpées	Choux vinaigrette
	Steak haché sauce tomate 	Tajine de poulet 	Omelette	Aiguillette de poisson pané
	Riz au 3 céréales	(Garniture légumes)	Ratatouille et riz	Poêlée de légumes
	St Paulin	Carré frais	Fromage blanc	Camembert
	Yaourt nature 	Flan pâtissier	Fruit de saison	Riz au lait

**Du 12 au 16
Avril**

Concombre à la crème	Œufs mimosa	Céleri râpé vinaigrette	Terrine de légumes	Salade piémontaise
Bœuf façon carbonade 	Paupiette de porc 	Escalope de poulet au jus 	Galette de jambon / fromage	Filet de colin sauce oseille
 Blé	Mogettes sauce tomate	Epinards à la crème	Salade verte	Mousseline Brocolis
Tomme noire	Buchette de chèvre	Yaourt nature sucré	Camembert	Comté
Compote pomme banane	Cocktail de fruits	Cookies au chocolat	Pomme au four	Yaourt aromatisé

**Du 19 au 23
Avril**

Salade de lentilles	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves cuites vinaigrette	Salade chou rouge/pomme/gruyère
Sauté de dinde au jus 	Tomates farcies 	Aiguillettes de poulet à la crème 	Filet de lieu à la provençale*	Tarte aux poireaux
 Carottes vapeur persillées	Riz pilaf	Grain de blé	Ratatouille	Yaourt nature
Emmental	Tomme blanche	Fromage à la coupe	Cantal	Dés de poire au sirop vanillé
Novly chocolat	Fruit de saison*	Compote de pommes	Clafoutis	

**Du 26 au 30
Avril**

Salade Niçoise	Radis beurre	Rillettes du mans	Œufs durs mayo	Salade de chou-fleur curry
Chipolatas grillée 	Escalope de poulet basquaise 	Jambon blanc 	Trio de légumes (PDT/Haricots verts/carottes)	Emincé de bœuf 
Haricots verts	Pommes de terre vapeur	 Coquillettes à la tomate	Emmental	Julienne de légumes
Vache qui rit	Comté	Bleu douceur	Petit suisse	St Nectaire
Ile flottante	Fruits de saison*	Fruits de saison		Fruit de saison*

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)