





Menus Avril 2018

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2017 - 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30 MARS 2018	Endives aux pommes Sauté de veau Marengo Pommes noisettes Fromage Orange	Céleris rémoulade Gigot d'agneau Flan de courgettes Gâteau de pâques	Chou-fleur vinaigrette Filet de Dorade Riz Fromage Poire	Surimi Porc aux pruneaux Gratin Dauphinois Compote 	Pizza Poulet Basquaise Carottes sautées Ananas
Du 2 AU 6 AVRIL 2018	FERIE	Salade de crudités Hachis Parmentier Fromage Banane	Salade d'endive Emmental Brochette de dinde Haricots verts Clafouti à la pêche	Macedoine de légumes Moules marinières Pommes campagnardes Fromage Kiwi	Courgettes rapées Nuggets de poulet Carottes persillées Glace
Du 9 au 13 AVRIL 2018	Coleslaw  Rognonade Coquillettes Petits suisses aux fruits	Salade de maïs mimosa Blanquette de saumon Courgettes provençales Brownie au chocolat	Salade Cretoise aiguillette de volaille Normande Gnocchi Pomme	Salade de tomates Epinards à la Florentine Banane	Concombre Bulgare Colin  Riz aux amandes Glace
Du 16 au 20 AVRIL 2018	Taboule Bœuf bourguignon Brocolis Fromage Orange	Salade piémontaise Sauté de dinde Carottes Vichy Fromage Poire	Roulé de surimi Saucisettes Lentilles Fromage Ananas	Betteraves rapées Sauté de veau Haricots beurre Yaourt aux fruits	Salade composée Nuggets de poisson Riz  Fromage Banane

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
Franck Charignon

Le Directeur Général des Services
Christophe Baroné

Le Maire
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine européenne

Protéine

Produit laitier