

MENU AVRIL



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Coursac
en Périgord



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux et/ou issus de cultures raisonnées, ainsi qu'aux viandes françaises et/ou labellisées.

LUNDI 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
POTAGE CORDON BLEU JARDINIÈRE RIZ AU LAIT	DUO DE SAUCISSONS AVEC CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET PÂTES FROMAGE ET FRUIT BIO	SALADE DE BLE +CRUDITES SAUTE DE PORC POELEE DE LEGUMES YAOURT AUX FRUITS	BETTERAVE COLOMBO DE POISSON SEMOULE FROMAGE FRUIT BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE NUGGETS DE BLE RATATOUILLE FROMAGE BLANC
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
POTAGE LENTILLE CHILI VEGETARIEN RIZ FROMAGE BLANC	CONCOMBRE A LA CREME FETA POISSON FRIT FARFALLES AU BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT	BOULGOUR + FROMAGE BOULETTES DE BŒUF HARICOTS VERTS FRUIT BIO	SALADE DE BLE POULET BIO PUREE FROMAGE FRUIT BIO	CREPE AU FROMAGE SAUCISSE DE BOEUF BIO POELEE CAMPAGNARDE GLACE
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
CAROTTES RAPES MAYONAISE JAMBON BLANC GRATIN DAUPHINOIS DOONUT SUCRE	SALADE DE PERLE DE BLE CRUDITES ET FROMAGES BLANQUETTE DE VEAU BIO CAROTTES FRUIT BIO	MOUSSE DE CANNARD FILET DE HOKIS RATATOUILLE RIZ AU LAIT	MACEDOINE QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE FRUIT BIO ET GATEAU	CONCOMBRE BIO A LA CREME CORDON BLEU PETITS POIS COMPOTE
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
FERIE	SALADE DE HARICOTS ROUGES SAUCISSES DE PORC SEMOULE FRUIT BIO	TABOULE SAUTE DE POULET AU CHORIZO POELEE DE LEGUMES YAOURT	POTAGE CURRY DE LEGUMES POIS CHICHE RIZ CREOLE COMPOTE	RILETTES CORNICHONS BRANDADE DE MORUE HARICOTS VERTS EN SALADE FRUITS AU SIROP
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30		
BETTERAVE BOULETTES BIO COQUILLETES FROMAGE ET FRUIT	CONCOMBRE A LA CREME NUGGETS DE BLE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE COMPOSEE LASAGNES YAOURT + GATEAU		