



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE D'AMBILLOU



Légumes provenant d'un producteur local, respectant le cahier des charges de la culture biologique

Avril - Mai 2024 (contrôlés par une diététicienne)

(Sous réserve de modifications ultérieures) - (Repas préparés sur place)

	Semaine du 8 au 12 avril	Semaine du 15 au 19 avril	Semaine du 6 au 7 mai	Semaine du 13 au 17 mai	Semaine du 21 au 24 mai
LUNDI	Concombre ----- Gnocchis Poêlée de blé et courgettes tomates ----- Fromage blanc et sa confiture	Rillettes de sardines ----- Merguez Flageolets ----- Saint-Moret Ananas	Crêpe au jambon ----- Colin Haricots beurre ----- Edam Raisin	Tomate vinaigre balsamique ----- Pavé de Hoki sauce ciboulette Quinoa ----- Camembert Ile flottante	FÉRIÉ
MARDI	Rosette beurre cornichon ----- Merlu sauce citron Boulgour ----- Saint-Nectaire Banane	Laitue , avocat ----- Crumble de brocolis, riz et flocons d'avoine ----- Yaourt nature sucré	Carottes râpées ----- Blanquette de veau Riz ----- Kiri Pomme	Salade , noix, croutons ----- Quiche aux asperge et féta ----- Vache qui rit Brownies au chocolat	Concombre Féta ciboulette maïs en salade ----- Chipolata Lentilles ----- Entremet chocolat blanc
JEUDI	Salade de Tagliatelle maïs et thon ----- Sauté de volailles Haricots verts ----- Crème caramel	Betterave , pomme à la vinaigrette ----- Escalope viennoise Ratatouille ----- Emmental Gâteau au citron	FÉRIÉ	Chou blanc , surimi ----- Steak haché sauce échalotes Frites ----- Entremet vanille	Batavia Mozzarella pignons de pin ----- Sauté de bœuf Petits pois aux oignons ----- Fraises
 VEND. 	Tartine de mousse de canard ----- Emincé de bœuf carottes pommes de terre vapeur ----- Mimolette kiwi	Salade, tomates au basilic ----- Cabillaud sauce moutarde Coquillettes ----- Leerdammer compote	FÉRIÉ	Radis beurre salé ----- Agneau sauce provençale Perles de blé ----- Yaourt aux fruits	Chou rouge, Gouda au vinaigre de framboises ----- Nouilles sauce tomate Haché végétal ----- Flamby