

## MENU PRINTEMPS 5

### VACANCES DE PRINTEMPS

semaine du 15 avril 2019

au 19 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	●	●	●	●	●
	Crêpe au fromage	Salade strasbourgeoise Remp : Salade de pommes de terre composée	Radis / Beurre	Salade mélangée	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	●	●	●	●	●
	Sauté de porc à l'estragon Origine : France Remp : Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Omelette nature BIO Origine : France	Rôti de veau aux herbes Origine : R.A.	Filet de poisson basquaise	Steack haché au jus Origine : France
GARNITURE	●	●	●	●	●
	Purée de potiron	Gratin de courgettes	Boulghour	Papillons	Carottes persillées
FROMAGE	●	●	●	●	●
	Fromage frais nature sucré	Crème de fromage fondu	Bleu du Vercors Sassenage R.A. à la coupe	Fromage blanc nature sucré	Tomme blanche
DESSERT	●	●	●	●	●
	Fruit	Fruit	Crème dessert au chocolat	Poire au sirop	Gateau au chocolat

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

