

RESTAURANT SCOLAIRE DE LE GUE D'ALLERE

MOIS D'AVRIL 2014

lun 31 mars	mar 01 avr	jeu 03 avr	ven 04 avr
Chou-fleur vinaigrette	 Duo carotte / céleri	 Concombre au fromage blanc	Pâté de foie
 Grignotine de Porc à la tomate	Rôti de dinde sauce chasseur	Gratin de courgettes au bœuf	Dos de colin aux petits légumes
Pommes Rousties	Haricots beurre		Riz
Emmental 	Chanteneige	Mi-chèvre 	Vache picon
 Fruit	Poisson d'Avril	Mousse au chocolat	 Fruit
lun 07 avr	mar 08 avr	jeu 10 avr	ven 11 avr
Radis beurre	Piémontaise	Betteraves vinaigrette	Salade du chef (salade verte, tomate, emmental)
Jambon grill	Fricassée de poulet	Sauté de bœuf à la provençale	Poisson pané
Lentilles	Carottes à la crème	Gratin dauphinois 	Epinards béchamel
Fraidou	 Camembert	 Edam	Carré d'as nature
Liégeois vanille	Fruit 	Fruit 	 Moëlleux au chocolat
lun 14 avr	mar 15 avr	jeu 17 avr	ven 18 avr
Macédoine	Salade marco polo (pâtes, tomate, surimi, mayonnaise)	 <p>Pâté de Pâques Crumble de lieu sur lit de poireau Mousseline de légumes Cantadou Gâteau de Pâques</p>	Carottes râpées
Escalope de volaille au jus	Steak haché		Gratin de jambon / chou-fleur 
Riz томaté	Haricots verts		 St Nectaire
 Mi-chèvre	Yaourt aromatisé		Crème dessert
Fruit 	Madeleine		



PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON



PRODUITS ET PLATS DE SAISON



NOUVEAUTÉS



FROMAGES A LA COUPE



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !