

Restaurant scolaire de Psalette Saint Vincent Petit self



Du 2 au 6 avril

Du 9 au 13 avril

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<i>Repas de Pâques</i> Salade verte aux noix Carottes à la vinaigrette +++	Salade fromagère Croque de légume sauce fromage blanc	Céleri rave sauce bulgare Champignons frais à la crème
Plat protidique	FERIE	Saucisse	Gratiné d'épinards aux œufs durs et pdt	Filet de hoki
Accompagnement		Lentilles	Salade verte	Torti au pesto
Produit laitier		Tomme grise	Brie	Plateau de fromages
Dessert		<i>Nid de Pâques au chocolat</i> Compote de poire Corbeille de fruits	Riz au lait chocolaté Crème pistache et son biscuit	Entremets au caramel Petits suisses
Entrée	Taboulé +++ Salade strasbourgeoise*	<i>Journée "Santé"</i> <i>Concombre à la menthe+++</i> Coupe d'avocat	Salade piémontaise Crudités	Croque de céleri branche Tomate mozzarella
Plat protidique	Cordon bleu	<i>Boulettes de bœuf</i>	Poulet doré au four	Paëlla de la mer
Accompagnement	Carottes vichy	<i>Légumes sautés</i>	Chou fleur persillé et pdt	Salade de la mer
Produit laitier	Emmental	Camembert	Bûche du Pilat	Bûche noire
Dessert	Salade de fruits frais Kiwi	Oreillons d'abricot au sirop Flan nappé de caramel	Pomme Poire	Yaourt à la vanille Entremets chocolat

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade panachoux : chou rouge, chou blanc, oignons, vinaigrette
- * Salade mexicaine : haricots rouges, maïs
- * Blé jurassien : blé, jambon, maïs

- * Salade Olympe : salade, féta, maïs
- * Carottes à l'orientale : carottes, raisins secs, jus d'orange
- * Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse, oignons

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



Restaurant scolaire de Psallette Saint Vincent Petit self



Du 16 au 20 avril

Du 23 au 27 avril

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé jurassien* Toast fromager +++	Carottes râpées+++ Endives aux pommes	Radis au beurre++ Frisée au lardons	Chou fleur à la vinaigrette Betteraves à la ciboulette++
Plat protidique	Omelette aux lardons	Sauté de porc Roi Rose de Touraine à la moutarde	Lasagnes à la bolognaise	Filet de colin sauce pêcheur
Accompagnement	Salade verte	Brocolis gratinés et pdt	Plat unique	Semoule
Produit laitier	Yaourt nature	Tomme blanche	Edam	Bûche mélange
Dessert	Duo ananas kiwi Banane	Fondant au chocolat Flan pâtissier	Fromage blanc à la confiture de fraise Petits suisses aux fruits	Orange Coupe de fruits
Entrée	Concombre bulgare Tomate à la vinaigrette	Bruschetta	Vacances scolaires	
Plat protidique	Pizza Reine	Bœuf sauté à la provençale		
Accompagnement	Salade verte	Haricots verts à l'ail		
Produit laitier	Gouda	Plateau de fromages		
Dessert	Marmelade de pêche Mousse chocolat	Corbeille de fruits Fruit de saison		

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade fantaisie : céleri branche, pommes, raisins, vinaigrette
- * Carottes à la bugs bunny : carottes, pommes, raisins
- * Salade marco polo : pâtes, surimi, mayonnaise

- * Sala * Sç * Salade sicilienne : tomate, concombre, olives noires
- * Riz à * Ri * Riz à la niçoise : riz, thon, tomate, poivron, maïs

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

