



# Restauration Scolaire du Parc des Chaumes

Menu du lundi 08 au 12 Avril 2024

Jour	Petit-déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 08 Avril		Surimi citron-mayonnaise / Chou-fleur <sup>Bio</sup> vinaigrette Tajine de dinde aux légumes de printemps / Cabillaud sauce chorizo Semoule / Epinards au cumin Brie / Yaourt nature Cocktail de fruits / Banane	Assiette de crudités Croque-monsieur Poêlée de légumes Camembert Tropézienne
Mardi 09 Avril	Café – chocolat – thé lait – jus de fruits,  Yaourt nature,	Carottes <sup>Bio</sup> râpées / Radis et son carré de beurre Carbonade de bœuf à la chilienne et ses haricots rouges / Rognons à la provençale Riz pilaf / Côtes de bettes <sup>Bio</sup> au paprika Saint paulin / Emmental Fromage blanc aux fruits rouges / Kiwis	Salade fromagère Haut de cuisse de poulet au paprika Pommes noisettes Rouy Crème dessert
Mercredi 10 Avril	Confiture variée,  Beurre,  Pain frais,	Asperges fraîches sauce mousseline / Steak de thon frais marinade maison Purée de patate douce Champignons <sup>Bio</sup> crévés à l'ail Bleu de Bresse Trifle maison aux fruits	Céleri <sup>Bio</sup> rémoulade Tartiflette Salade verte Petits suisses nature Poire
Jeudi 11 Avril	Multi céréales – Pâte à tartiner	Salade crétoise / Pommes de terre - maïs / Lentilles à l'orientale Gratin de carottes à la béchamel / Poêlée de légumes frais anciens Coulommiers / Chaource Tarte bourdaloue maison / Pomme	Betterave <sup>Bio</sup> rouge Escalope de veau haché sauce moutarde Haricots beurre cuisinés Carré de l'est Mousse citron
Vendredi 12 Avril		<b>REPAS VACANCES</b>	

Ce menu est susceptible d'être légèrement modifié selon les impératifs de livraison.

La Gestionnaire

Mme Viénné

La Provisoire

Mme Daurox