



RESTAURANT SCOLAIRE DE CERELLES

AVRIL 2010

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 29 mars au 2 avril 2010			<i>Taboulé à la menthe</i> <i>Emincé de porc au caramel</i> <i>Choux de Bruxelles</i> <i>Camembert</i> <i>Ananas frais</i>	<i>Radis à la croque</i> <i>Médailon de merlu</i> <i>sauce du gléré</i> <i>Courgettes poêlées</i> <i>Fromage fondu</i> <i>Semoule au chocolat</i> <i>de pâques</i>
Du 5 au 9 avril 2010	VACANCES			
Du 12 au 16 avril 2010				
Du 19 au 23 avril 2010	<i>Duo de carotte et céleri</i> <i>Raviolis</i> <i>Tome blanche</i> <i>Fruit du jour</i>	Journée « <u>SANTE</u> » <i>Salade d'asperges</i> <i>Gratiné de poisson aux</i> <i>épinards et pommes</i> <i>de terre</i> <i>Edam</i> <i>Mousse de fruits maison</i>	<i>Betteraves crues râpées</i> <i>Sauté de dinde au paprika</i> <i>Purée</i> <i>Fromage frais</i> <i>Entremets au praliné</i>	<i>Macédoine à la vinaigrette</i> <i>Jambonneau moutardé</i> <i>Carottes vichy</i> <i>Brie</i> <i>Flan pâtissier maison</i>
Du 26 au 30 avril 2010	<i>Pâté de foie</i> <i>Yassa de poulet</i> <i>Semoule</i> <i>Mimolette</i> <i>Kiwi</i>	<i>Tomate à la vinaigrette</i> <i>Filet de hoki à l'estragon</i> <i>Pommes anglaises</i> <i>Saint nectaire</i> <i>Glace</i>	Journée "Bio" SALADE DE RIZ MIJOTÉ DE PORC HARICOTS VERTS YAOURT FRUITS FRAIS	<i>Salade club</i> 🌿 <i>Gratin camarguais</i> 🌿 <i>Fromage à tartiner</i> <i>Entremets aux</i> <i>céréales craquantes</i>

🌿 *Salade club* : Salade verte, jambon, croûtons, fromage

🌿 *Gratin camarguais* : égrené de boeuf, sauce tomate, courgettes, poivrons, oignons

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements
Toutes nos volailles sont labélisées et toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)

