



MENU DU MOIS D'AVRIL 2019

Semaine 14	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
	Salade de tomates Emincé de volaille au curry Tortis Fromage Mousse chocolat	Quiche lorraine* Sauté de veau Jardinière Fromage blanc Fruit	Chou-fleur en salade Filet de poisson aurore Pommes vapeur Fromage Fruit	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf en tajine Semoule au beurre Fromage Cocktail de fruits	Piémontaise Omelette au fromage Ratatouille Fromage Fruit
Semaine 15	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
	Chou rouge Brandade de poisson Fromage Compote	Taboulé Bœuf en carbonnade Duo de carottes Fromage Fruit	Carottes râpées Escalope de volaille Spaghettis Fromage Crème caramel	Salade verte au croutons Rôti de porc sauce moutarde * Poêlée de légumes Yaourt Paris Brest	Œuf mayonnaise Filet meunière Epinards à la crème Fromage Fruit
Semaine 16	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
	Salade de pommes de terre Sauté lapin chasseur Petits pois Fromage Fruit	Coleslaw Filet de poisson au beurre blanc Riz créole Fromage Dessert de Pâques	Crêpes au fromage Fondant de langue sauce piquante Courgettes en gratin Fromage Fruit	Haricots verts en salade Escalope viennoise Flageolets Fromage Fruit	Salade carnaval Omelette Pommes country Fromage Yaourt aux fruits
Semaine 17	Lundi 22 <u>CA</u>	Mardi 23 <u>CA</u>	Mercredi 24 <u>CA</u>	Jeudi 25 <u>CA</u>	Vendredi 26 <u>CA</u>
CA	Férié	Sardines Côtes de porc charcutière * Blé aux petits légumes Fromage blanc Fruit	<i>Repas à thème pain et fromage</i> Betterave en salade Croque monsieur Salade verte Fromage Cheesecake	Radis beurre Sauté d agneau Haricots blancs Fromage Gélifié vanille	Salade de pâtes Poisson pané citron Gratin de brocolis Fromage Fruit
Semaine 18	Lundi 29 <u>CA</u>	Mardi 30 <u>CA</u>			
CA	Pomelos Paupiettes de dinde Coquillettes Fromage Liégeois chocolat	Friand Bœuf mironton Purée de carotte Yaourt Fruit			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !



MENU DU MOIS D'AVRIL 2019 - Selfs des écoles

Semaine 14	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
	Salade de tomates / Radis beurre Emincé de volaille au curry Tortis Fromage / Fromage Mousse chocolat / Yaourt aux fruits	Quiche lorraine* / Tarte aux poireaux Sauté de veau Jardinière Fromage blanc / Yaourt Fruit / Fruit	Chou-fleur en salade Filet de poisson aurore Pommes vapeur Fromage Fruit	Concombre vinaigrette / Coleslow Boulettes de bœuf en tajine Semoule au beurre Fromage 🍷 / Fromage Cocktail de fruits / Compote	Piémontaise / Salade de pâtes Omelette au fromage Ratatouille Fromage / Fromage Fruit / Fruit
Semaine 15	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
	Chou rouge / Céleri mayonnaise Brandade de poisson Fromage 🍷 / Fromage Compote / Mosaïque de fruits	Taboulé / Salade de riz Bœuf en carbonnade Duo de carottes Fromage / Fromage Fruit / Fruit	Carottes râpées Escalope de volaille Spaghettis Fromage Crème caramel	Salade verte au croutons / Dés de dinde Rôti de porc sauce moutarde * Poêlée de légumes Yaourt / Fromage Paris Brest / Mille feuille	Œuf mayonnaise / Coupelle de volaille Filet meunière Epinards à la crème Fromage / Fromage Fruit / Fruit
Semaine 16	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
	Salade de pommes de terre /Salade de pois chiches Sauté lapin chasseur Petits pois Fromage / Fromage Fruit / Fruit	Coleslaw / Tomates Filet de poisson au beurre blanc Riz créole Fromage / Fromage Dessert de Pâques	Crêpes au fromage Fondant de langue sauce piquante Courgettes en gratin Fromage 🍷 Fruit	Haricots verts en salade / Betterave Escalope viennoise Flageolets Fromage / Fromage Fruit / Fruit	Salade carnaval / Salade verte Omelette Pommes country Fromage / Fromage Yaourt aux fruits / Mousse chocolat
Semaine 17	Lundi 22 <u>CA</u>	Mardi 23 <u>CA</u>	Mercredi 24 <u>CA</u>	Jeudi 25 <u>CA</u>	Vendredi 26 <u>CA</u>
CA	Férié	Sardines Côtes de porc charcutière * Blé aux petits légumes Fromage blanc Fruit	Repas à thème pain et fromage Betterave en salade Croque monsieur Salade verte Fromage Cheesecake	Radis beurre Sauté d agneau Haricots blancs Fromage Gélifié vanille	Salade de pâtes Poisson pané citron Gratin de brocolis Fromage Fruit
Semaine 18	Lundi 29 <u>CA</u>	Mardi 30 <u>CA</u>			
CA	Pomelos Paupiettes de dinde Coquillettes Fromage Liégeois chocolat	Friand Bœuf mironton Purée de carotte Yaourt Fruit			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !