

**MENUS DE AVRIL 2018**

**Restaurant scolaire Nort sur erdre**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**











**JEUDI**

**VENDREDI**





**Du 9 au 13  
avril**

	Salade risetti betterave			Carottes râpées
 Pilon poulet rôti	Omelette au fromage	 Tempe de porc	 Tortellini au bœuf sauce tomate	 Blanquette de poissons*
 Haricots verts	 Epinard	 Pommes de terre grand-mère	 Salade verte	Mousseline de rave
Carré frais		Saint Nectaire	Emmental	Entremet vanille
Tarte aux pommes	 Fruits de saison*	 Fruits de saison*	Mousse au chocolat	

**Du 16 au 20  
avril**

Champignons ciboulette et comté	Rillettes de porc		 Potage de légumes au kiri	Concombre à la crème
Pavé de soja et quinoa	 Pavé de dinde mariné	 Emincé de bœuf	Poisson pané (meunière adultes)	 Rôti de porc
 Riz sauvage	Haricots plats pommes de terre	Boullgour pilaf carottes rondelles	Poelée de courgettes	 Lentilles
	 Fromage blanc sucré	 Camembert		Yaourt aromatisé
 Fruits de saison*		 Fruits de saison*	Far aux pruneaux	

**Du 23 au 27  
avril**

	Carottes râpées	<h2><u>Vacances scolaires</u></h2>		
 Tartiflette au poulet	 Cordon bleu de dinde			
 Salade verte	 Pâtes au beurre			
Compote pommes rhubarbes	Yaourt nature sucré			

\* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



Les repas préparés dans notre atelier de production culinaire peuvent contenir des allergènes,  
(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

