MENUS D' AVRIL 2024

RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIÈRES EN SANTERRE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé
HVE: Haute Valeur Environnementale
MSC: pêche durable
IGP/AOP : Appellation d'Origine Protégée

dessert de Pâques

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Semaine 14	**Férié lundi de pâques**	BETTERAVE ROUGE RAVIOLIS AU GRATIN SALADE VERTE FROMAGE BIO GLACE	DEMI POMELOS OMELETTE AU CHEDDAR POÊLÉE CAMPAGNARDE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON FRITES TOMME GRISE TARTE CHOCOLAT	CONCOMBRE À LA CRÈME DOS DE POISSON MSC BEURRE BLANC RIZ BIO / EPINARDS GOUDA FRUIT DE SAISON

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Semaine 15	COLESLAW GRATIN DE MACARONIS AU CAMEMBERT COMPOTE DE POMME BANANE	COEUR DE PALMIER SAUTÉ DE PORC CHARCUTIÈRE FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	FRIAND HOT DOG ESCALOPE DE DINDE SEMOULE BIO / POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RILLETTE CORNICHON BOUL'BOEUF À LA CATALANE DUO PURÉE / BROCOLIS BÛCHE MI-CHÈVRE PARIS-BREST	TOMATE VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON MSC POMME VAPEUR / CHOU FLEUR FROMAGE BIO YAOURT AROME

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Semaine 16	CÉLERI RÉMOULADE DAHL AUX LENTILLES BRUNOISE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT BIO RIZ AU LAIT	THON MAYONNAISE BURGER DE VEAU SAUCE AU POIVRE PETITS POIS / CAROTTES CAMEMBERT FRUIT BIO	CONCOMBRE RÔTI DE PORC AUX OIGNONS POMMES NOISETTES FROMAGE BIO COMPOTE POMME FRAISE	Carotte à l'orange LASAGNE BOLOGNAISE SALADE VERTE SAINT NECTAIRE GÂTEAU BASQUE	MINI PIZZA POISSON DU JOUR SEMOULE HARICOTS VERTS AU FOUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON

API RESTAURATION - Entreprise à mission
S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - P.A Henry Potez 80 300 ALBERT