

Restaurant scolaire de Loches



MENUS DU 1 AU 12 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 avril	Taboulé à la semoule BIO	Carottes BIO aux herbes fraîches 	Pâté en croûte	Concombre à la vinaigrette	Coupe d'asperges 
	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes 	Rôti de porc sauce charcutière 	Brandade de poisson	Lasagnes aux légumes	Emincé de bœuf façon chili 
	Haricots beurre persillés	Petits pois	Salade verte BIO	Plat complet	Riz BIO et haricots rouges
	Fromage portion	Bûche mélange	Petit suisse	Tomme blanche	Plateau de fromages
	Poire 	Gâteau à la noix de coco	Salade de fruits frais 	Yaourt à la vanille BIO	Corbeille de fruits 
Du 8 au 12 avril	Endives fromagères 	Quiche au chèvre	Salade verte aux croûtons	Salade de pommes de terre et maïs	Céleri rave sauce bulgare 
	Filet de hoki au citron	Emincé de dinde sauce normande 	Gratin de blettes au jambon 	Emincé de porc	Mijoté de bœuf à la provençale 
	Brocolis BIO	Carottes BIO fondantes	Plat complet	Epinards à la béchamel	Coquillettes BIO
	Emmental	Tomme grise	Brie	Fromage blanc BIO	Fromage fondu
	Milk shake aux fruits rouges	Fruit de saison	Riz au caramel (lait BIO)	Kiwi	Liégeois au chocolat

Vacances scolaires

Composition des salades :

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements


















BON APPETIT !

Restaurant scolaire de Loches

MENUS DU 15 AU 26 AVRIL



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 15 au 19 avril	<p>Chou blanc aux pommes </p> <p>Escalope de volaille au curry </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Entremets au praliné</p>	<p style="text-align: center; color: #4F81BD; font-size: 2em;">Vacances scolaires</p> <p>Carottes à la bug's bunny * </p> <p>Carbonade de bœuf </p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Bûche noire</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade océane *</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Rillettes et con cornichon</p> <p>Filet de colin à l'estragon</p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomme grise</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Jambon grillé sauce madère </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Poire </p>
Du 22 au 26 avril	<p style="text-align: center;">FERIE</p> <p style="text-align: center; color: #FF00FF; font-size: 2em;">Joyeuses Pâques</p> 	<p>Tomate à la vinaigrette</p> <p>Filet de merlu sauce crustacés</p> <p>Macaroni BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Lentilles à l'échalote</p> <p>Emindé de dinde sauce kebab </p> <p>Embeurrée de chou vert </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p style="text-align: center; color: #000080; font-size: 1.2em;"><u>Menu de Pâques</u></p> <p>Concombre à la crème </p> <p>Escalope de porc</p> <p>Piperade </p> <p>Fromage de brebis </p> <p style="text-align: center; color: #000080; font-size: 1.2em;"><u>Dessert de Pâques</u></p>	<p>Pamplemousse au sucre </p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fromage blanc BIO à la confiture</p>

Composition des salades :

* Carottes à la bug's bunny : carottes, raisins secs
 * Salade océane : salade verte, crevettes
 * Salade croquante : salade, fromage jambon

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !