




Semaine du 01 au 05 Avril 2024 (S14)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Carottes râpées à l'orange	Œuf dur et dosette mayonnaise
Plats		Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)		Palette de porc madras	Pavé de poisson blanc sauce crustacé
	<i>Lundi de Pâques</i>			Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices	
Accompagnements				Pommes noisettes	Ratatouille
					Riz
Laitage		Petit suisse sucré			
Desserts		Ananas au sirop		Moelleux au chocolat Pâques	Fruit frais BIO




AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 22 au 26 Avril 2024 2023 (S17)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Saucisson ail		Œuf dur et dosette mayonnaise	
Plats	Rousties de légumes	Nugget's de volaille		Palette de porc à la dijonnaise	Dos de colin Tomate cerise épinards
				Chili sin carne BIO (plat végétarien)	
Accompagnements	Pâtes	Ratatouille		Fondue de choux verts	Purée d'épinards et pommes de terre BIO
Laitage		Yaourt sucré BIO			Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Fruit frais			Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre	Gâteau au yaourt

Semaine du 29 avril au 03 Mai 2024 (S18)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tomates			Tomates concombres et maïs BIO nature	Quiche lorraine
Plats	Raviolis aux légumes	Jambon HVE sauce charcutière		Couscous BIO et boulettes de boeuf BIO	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette
		Poisson meunière nature			
Accompagnements	Poêlée de légumes	Flageolets		Semoule BIO	Gratin de choux fleurs
Laitage		Tomme noire			
Desserts	Yaourt vanille BIO	Arlequin de fruits coupelle		Eclair vanille	Fruit frais BIO