











# Menus du restaurant scolaire de Huisseau sur Cosson

Du 02 au 27 avril 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 avril</i>	Férié	Betteraves vinaigrette Suprême de poulet sauce champignons Pommes de terre rissolées Fromage Corbeille de fruits 	Feuilleté au fromage Emincé de bœuf au paprika Carottes persillées Fromage Fromage blanc à la confiture	Salade bretonne (petits pois, carottes, chou-fleur) Pavé de poisson au basilic Clafoutis de courgettes à la menthe Fromage Tarte au chocolat	Salade mêlée, jambon et emmental Couscous Semoule et ses légumes  Petit suisse Corbeille de fruits
<i>Semaine du 09 au 13 avril</i>	Concombre à la crème  Noix de joue de porc Purée de carottes Fromage Corbeille de fruits	Cruautés variées Œufs à la florentine Epinards Fromage Gâteau au citron	Salade composée Escalope de dinde normande Flageolets Fromage Compote de fruits maison	Salade de maïs Rôti de veau au jus Frites Yaourt Salade de fruits frais	Tomates aux cœurs de palmier Saumon à la crème de ciboulette Chou-fleur persillé  Fromage Entremets au chocolat
<i>Semaine du 16 au 20 avril</i>	Salade de blé Cuisse de poulet aux herbes Haricots verts Fromage Corbeille de fruits 	Salade verte au comté Rôti de porc Crumble de légumes Fromage Semoule au lait au caramel	Salade de tomates  Chipolatas Polenta crémeuse Fromage Gratin de fruits	Salade fermière (pommes de terre, jambon, tomates) Sauté de bœuf en goulasch Carottes Vichy Fromage Compote de fruits maison	Betteraves mimosa Filet de poisson à la tomate Pommes de terre sautées Petit suisse Corbeille de fruits
<i>Semaine du 23 au 27 avril</i>	Carottes râpées au citron et huile d'olive Escalope de porc grillée Poêlée de légumes Fromage Cake aux fruits	Velouté Dubarry (chou-fleur) Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur  Fromage Ananas à la noix de coco	Salade de crudités  Emincé de dinde à l'indienne Semoule madras Fromage Entremets à la vanille	Jeudi – Centre de loisirs Quiche lorraine Filet de lieu meunière Brocolis Yaourt Corbeille de fruits	Vendredi – Centre de loisirs Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpées, mayonnaise) Pâtes à la carbonara Salade verte Fromage Poire au sirop maison au coulis de fruits rouges



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique



# Menus du restaurant scolaire de Huisseau sur Cosson

Du 30 avril au 11 mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 avril au 04 mai Centre de loisirs	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Concombre à la menthe	<b>Chou blanc vinaigrette</b>
	Sot l'y laisse de dinde à la crème		Coquillettes au jambon gratinées	Merlu sauce bretonne	Sauté de veau
	Poêlée printanière	Férié	<b>Salade verte</b>	Blé aux petits légumes	Haricots vert
	Petit suisse		Fromage	Fromage	fromage
	<b>Corbeille de fruits</b>		Salade de fruits frais	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Moelleux au chocolat
Semaine du 07 au 11 mai Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et maïs		Salade espagnole (tomates, poivron, jambon)		Salade de cœurs de palmier
	Colin sauce poivron		Escalope de dinde à la normande		Steak haché sauce tomate
	Pommes de terre vapeur	Férié	Gratin de légumes	Férié	Pâtes
	<b>Fromage</b>		Fromage		Fromage blanc
Ananas frais		Gâteau au yaourt		<b>Corbeille de fruits</b>	



Produit issu de l'agriculture biologique  
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique