



# Menu avril 2019

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant scolaire de Marchemoret</b>				
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 avril</b>	<p><b>Salade de maïs au thon</b> Filet de poulet mariné et Cocos mijotés Croc-Lait Crème dessert chocolat</p>	<p><b>Concombre bulgare</b> Sauté de veau et Mijotés de légumes Petits suisse sucré Quatre-quarts</p> 	<p><b>Salade verte</b> Lasagnes bolognaise Saint-Paulin Pâtisserie</p>  	<p><b>Pizza</b> Poisson meunière et Duo de carottes Gouda Banane</p> 
<b>Semaine du 8 au 12 avril</b>	<p><b>Tomate</b> Sauté de dinde au curry et Riz Fromage blanc nature Mousse au chocolat</p> 	<p><b>Sardine à l'huile</b> Escalope de poulet pané et Haricots beurre Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p><b>Salade Mexico</b> (Tomate, maïs, concombre, haricots rouges et poivrons) Steak haché sauce cheddar et frites Coulommiers Compote de pomme</p>	<p><b>Friand au fromage</b> Beignets de calamar et sauce tartare et gratin de courgettes Yaourt à boire Liégeois vanille</p>
<b>Semaine du 15 au 19 avril</b>	<p><b>Salade de haricots verts</b> Jambon * cornichons et coquillettes Edam Arlequin de fruits</p>	<p><b>Salami *</b> Paupiette de veau et ratatouille / PDT Carré de l'Est Fruit</p>	<p><b>Menu de Pâques</b></p> 	<p><b>Terrine de maquereau aux aromates</b> Pavé de merlu sauce nordique et Gnocchi Rondelé au bleu Crème dessert praliné</p>



PC Plat complet

\* Repas de substitution/ sans porc

 Plat fait maison

 Agriculture Biologique