


















Menus du restaurant de l'école Charles Pergaud

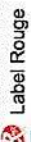
Du 03 au 14 avril 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 avril	Radis beurre	Feuilleté au fromage		Salade bretonne *	Salade mêlée, jambon et emmental
	Emincé de porc au miel 	Sauté de bœuf 		Pavé de poisson au basilic 	Couscous
	Fian de légumes	Haricots beurre à l'huile de noix 		Navets glacés	Semoule et ses légumes
	Tomme noire	Petit suisse		Carré portion 	Fromage 
	Semoule au lait	Poire façon belle-Hélène		Gaufre	Fruit 
Semaine du 10 au 14 avril	Poireaux vinaigrette				
	Rôti de bœuf au jus 				
	Pommes noisettes 				
	Yaourt 	Saint Paulin			
	Salade de fruits	Gâteau au yaourt			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Poireaux vinaigrette	Crudités variées		Repas à thème Le Printemps 	
	Rôti de bœuf au jus 	Œufs à la florentine			
	Pommes noisettes 	Epinards			
	Yaourt 	Saint Paulin			
	Salade de fruits	Gâteau au yaourt			Salade antiboise *
					Saumonette sauce matelote
					Chou-fleur persillé
					Fromage
					Entremets à la vanille

* Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur

* Salade antiboise : tomates, thon, riz



 Produit issu de l'agriculture biologique

 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises

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