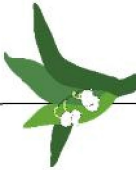




Menus du restaurant de l'école Louis PÉRGAUD

Du 25 avril au 13 mai 2022



Semaine du 25 au 29 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  Steak haché  Pommes noisettes Camembert Fruit	Céleri rémoulade  Rôti de porc  Purée de légumes Fromage Yaourt aromatisé		Légumes à la grecque Couscous végétarien Semoule et ses légumes  Bûche de chèvre Fruit	Salade d'endives aux noix Pavé de poisson au basilic  Carottes persillées Fromage Entremets au chocolat 
Semaine du 02 au 06 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Feuilleté au fromage Sauté de porc  Brocolis Yaourt Fruit	Chou blanc mimosa Risotto (riz BIO) aux petits pois  et légumes grillés Saint Paulin  Moelleux au citron		Salade de pâtes  Filet de poisson sauce poivron  Carottes sautées Bûche de chèvre Fruit	Œuf sauce cocktail Cuisse de poulet  Chou-fleur persillé  Cantal  Semoule au lait au caramel
Semaine du 09 au 13 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Radis beurre Sauté de volaille aux épices  Pommes noisettes Yaourt  Banane	Salade de crudités Bœuf au curry  Gratin de légumes Saint Nectaire  Tarte aux pommes		Concombre vinaigrette Brandade de poisson maison Yaourt Salade de fruits frais	Céleri vinaigrette Quiche aux légumes Salade verte  Bûche de chèvre Glace 