

**MENUS de fin mars début avril**

**Restaurant scolaire Vieillevigne**

**LUNDI**













**MARDI**

**MERCREDI**











**JEUDI**

**VENDREDI**







**Du 18 au 22  
mars 2019**

Œuf mayonnaise	Salade coleslaw	Rillettes de sardines	Salade endives maïs raisins	Salade de riz et asperges
 Palette de porc sauce provençale	 Sauté de dinde au basilic	 Emincé de bœuf	 Chipolatas de volaille	 Filet de lieu crème persil*
 Pâtes au beurre	 Haricots verts	 Pommes de terre / poireaux	 Gratin de panais	 Carottes au beurre
Bûche de chèvre	Saint paulin	Comté	 Camembert	Tomme blanche
Fruits de saison*	Beignet pommes	 Fruits de saison*	Riz au lait	 Fruits de saison*

**Du 25 au 29  
mars 2019**

 Carottes râpées	Taboulé oriental	Radis	Pâté de foie	Potage de légumes
 Cordon bleu de dinde	 Fondant de porc sauce charcutière	 Steak haché sauce tomate	 Brandade de poisson*	 Filet de poulet sauce moutarde
Courgettes à la tomate	Poêlée de légumes	 Pâtes au beurre	Salade verte	Riz créole
Mousse au chocolat	Saint nectaire	Emmental râpé	Samos	 Petit mainiot
Petit gâteau	 Fruits de saison	Compote de pommes	 Fruits de saison*	Fromage blanc sucré

**Du 01 au 05  
avril 2019**

 Betteraves vinaigrette	Concombres à la crème	Salade piémontaise	Pomelos	Friand fromage
Boulettes d'agneau au jus	Quiche lorraine	 Emincé de dinde aux poivrons	Hachis végétal	Pavé de hoki à l'estragon*
Mousseline lentilles corail	 Salade verte	Brocolis béchamel		Ratatouille
Vache qui rit	Camembert	 Yaourt nature sucré	Brie	Leerdammer
Ananas au sirop	Moelleux poire amande	Muffin au chocolat	 Compote de pommes	 Fruits de saison*

\* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



**Menu végétarien**

\* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)