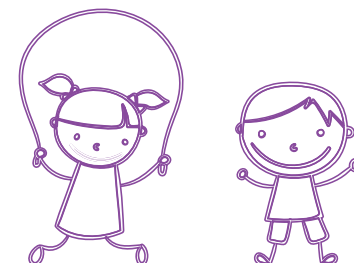


<p><b>Lundi 5 MARS</b></p> <p>Rilette Poulet persillade Chou fleur au beurre Compote pommes</p>	<p><b>MARDI 6 MARS</b></p> <p>Salade pommes de terre Jambon grill sauce champignons Ratatouille Mousse au chocolat</p>	<p><b>MERCREDI 7 MARS</b></p> <p>Potage Tarte chèvre tomate basilic Petit suisse sucré</p>	<p><b>JEUDI 8 MARS</b></p> <p>Potage Pot au feu de légumes Fruit</p>	<p><b> VENDREDI 9 MARS</b></p> <p>Salade verte Calamars à la romaine Pommes vapeur Fruit</p>
<p><b>Lundi 12 MARS</b></p> <p>Potage Croquettes de boeuf sauce ketchup Blé au beurre Carré frais</p>	<p><b>MARDI 13 MARS</b></p> <p>Crêpe fromage Sauté de poulet à la crème Poêlée de légumes Mousse au chocolat</p>	<p><b>MERCREDI 14 MARS</b></p> <p>Potage Jambon blanc Pâtes au beurre Fruit</p>	<p><b>JEUDI 15 MARS</b></p> <p>Oeuf façon meurette Poulet franc comtois Carottes persillées Pain d'épices</p>	<p><b> VENDREDI 16 MARS</b></p> <p>Carottes râpées Dos de colin au four Semoule Flan nappé caramel</p>
<p><b>Lundi 19 MARS</b></p> <p>Betteraves en salade Jambon sauce champignons Coquillettes au beurre Fruit</p>	<p><b>MARDI 20 MARS</b></p> <p>Taboulé Cordon bleu de dinde Épinards pommes de terre à la crème Camembert et fruit</p>	<p><b>MERCREDI 21 MARS</b></p> <p>Carottes rapées Haut de cuisse de poulet rôti Chou fleu au beurre Petit suisse sucré</p>	<p><b>JEUDI 22 MARS</b></p> <p>Macédoine en salade Dos de colin à l'espagnole Riz au beurre Éclair au chocolat</p>	<p><b> VENDREDI 23 MARS</b></p> <p>Potage Croquettes d'agneau sauce des balkans Semoule Saint Moret et fruit</p>
<p><b>Lundi 26 MARS</b></p> <p>Salade coleslaw Tortellinis sauce champignons Yahourt nature</p>	<p><b>MARDI 27 MARS</b></p> <p>Potage Rôti de porc pruneaux Carottes persillées Brie et fruit</p>	<p><b>MERCREDI 28 MARS</b></p> <p>Crêpe au fromage Mignonette agneau sauce tomate Garniture bretonne Edam et fruit</p>	<p><b>JEUDI 29 MARS</b></p> <p>Blé en taboulé Escalope viennoise Haricots plats Fruit</p>	<p><b> VENDREDI 30 MARS</b></p> <p>Oeuf mayonnaise Dos de colin créole Purée Yahourt aromatisé</p>



Lundi 2 Avril	MARDI 3 Avril Salade de maïs et soja Filet de hoki sauce orange Haricots plats Gouda	MERCREDI 4 AVRIL Carottes rapées Poulet rôti au jus Gratin de celeri Fromage blanc sucré	JEUDI 5 Avril Tajine de boeuf Frites Rondele et fruit	VENDREDI 6 AVRIL Potage Manchon de poulet Semoule de blé Éclair vanille
Lundi 9 AVRIL Celeri remoulade Saucisses grillées Lentilles Lait gélifié vanille	MARDI 10 AVRIL Celeri remoulade Saucisses grillées Lentilles Lait gélifié vanille	MERCREDI 11 AVRIL Betteraves vinaigrette Spaghetti bologanaise Chanteneige et fruit	JEUDI 12 AVRIL Salade fraîcheur Poitri,e de veau farcie Purée de petits pois Yahourt nature sucré	VENDREDI 13 AVRIL Salade de haricots blancs Calamars romaine Poëlee de légumes Camembert et fruit
Lundi 16 AVRIL Salami Sauté de dinde champignons Compoter de pommes	MARDI 17 AVRIL Potage Paëlla Fruit	MERCREDI 18 AVRIL Salade de pâtes napolì Boeuf aux 2 légumes Poelée de légumes Fromage blanc sucré	JEUDI 19 AVRIL Concombres vinaigrette Roti de pors au jus Coquillettes au beurre Gouda et fruit	VENDREDI 20 AVRIL Salade jeannot lapin Dos de colin sauce romarin citron Épinard à la crème Yahourt aromatisé
Lundi 23 AVRIL Macédoine vinaigrette Sauté de poulet Spaghetti Flan chocolat	MARDI 24 AVRIL Salade de maïs Saucisse de francfort Haricots plats Fruit	MERCREDI 25 AVRIL Potage Boudin grillé Purée Saint Paulin et fruit	JEUDI 26 AVRIL Salade cervalas Sauté de dinde caramel au beurre salé Far breton	VENDREDI 27 AVRIL Betteraves en salade Burger de boeuf - Frites Fruit

# MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

## École de Vic-en-Bigorre

Du 30 avril au 4 mai 2018

Lundi 30 AVRIL	MARDI 1er MAI	MERCREDI 2 MAI	JEUDI 3 MAI	VENDREDI 4 MAI
Salade de haricots verts Croquettes de boeuf champignons Pates au beurre Camembert	Férié	Paté en croute Roti de dinde Ratatouille Fruit	Carottes rapées Spaghetti carbonara à la dinde Compote pomme fraise	Salade de pois chiches Rôti de boeuf Chou fleur au beurre Gauffre liège

Menu équilibré établi par diététicienne

IMPORTANT : aucun choix de légumes n'est possible avec les plats complets

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17 12 2002

Pour commander ou décommander les repas : vous pouvez appeler le 05 62 31 68 74  
 du lundi au vendredi de 7h à 9h ou accéder au portail famille sur le site internet  
 de la communauté de communes : [www.adour-madiran.fr](http://www.adour-madiran.fr)

Les menus y sont également consultables.

