

RESTAURATION SCOLAIRE

ÉCOLES Maternelle et Primaire VIC en BIGORRE _ La Culinair des Pays de l'Adour



Menus du 1^{er} avril 2019 au 19 avril 2019

Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 02 avril	Mercredi 03 avril	Jeudi 04 avril	Vendredi 05 avril
<p>Saucisson sec Sauté de porc sauce poivrons verts Frites Édam (bio) Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade Dos colin sauce orange Boulgour (bio) Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé Poulet rôti au jus Duo de courgettes Fromage blanc sucré</p>	<p>Betterave vinaigrette Tajine de bœuf (bio) Coquillettes Compote pomme</p>	<p>Potage Burger de bœuf Haricots blancs à la tomate Yaourt nature sucré (bio)</p>
Lundi 08 avril	Mardi 09 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<p>Céleri rémoulade Saucisettes grillées Lentilles Édam (bio) Fruit</p>	<p>Duo de crudités Goulasch de bœuf (bio) Tortis au beurre Crème dessert caramel</p>	<p>Betteraves Vinaigrette (bio) Spaghettis bolognaise (Plat complet) Maestro chocolat</p>	<p>Mais mode californienne Paupiette de veau forestière Semoule (bio) Paris Brest</p>	<p>Rillettes Brandade de poisson (Plat complet) Fruit (bio)</p>
Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
<p>Taboulé (bio) Sauté de dinde champignons Haricots plats Compote de pommes</p>	<p>Potage Burger de bœuf sauce barbecue Pâtes au beurre Fruit (bio)</p>	<p>Betteraves vinaigrette Bœuf aux 2 légumes (bio) Purée de pommes de terre Vache Picon + Fruit</p>	<p>Concombres vinaigrette (bio) Paella Plat complet Yaourt aromatisé</p>	<p>Œuf mimosa à la betterave Poisson pané Epinards à la crème (bio) Surprise de Pâques</p>