



Restauration "Les Goulidons"

*Denrée d'origine locale
 ** Denrée issue de l'agriculture biologique
 Pain** mardi 9 avril



Fait maison



Ingrédient principal surgelé



Mercredi 3 avril

Asperge, sauce crème ciboulette
 Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
 Pommes de terre** paysanne
 Saint Nectaire
 Pomme**

Lundi 8 avril

Carottes** râpées
 Blanquette de poulet
 Purée de choux-fleur au curry
 Tomme blanche
 Crème vanille maison

Mardi 9 avril

Salade d'endives, emmental et jambon
 Filet de colin sauce crustacés
 Riz** pilaf
 Fourme d'Ambert
 Abricot au sirop

Mercredi 10 avril

Pâté de campagne/cornichons
 Bœuf** bourguignon
 Purée de cardes et épinards
 Fromage blanc*
 Ananas

Jeudi 11 avril

Salade de mâche, noix et emmental
 Rôti de porc aux pruneaux
 Petits pois
 Pâtisserie maison

Vendredi 12 avril

Velouté poireaux pommes de terre
 Gigot d'agneau
 Flageolets
 Edam
 Clémentine

Lundi 15 avril

Salade de jeunes pousses d'épinard, lardons et croûtons
 Cordon bleu
 Pâtes fraîches**
 Fromage blanc*
 Coulis de fraise

Mardi 16 avril

Salade de champignons de Paris vinaigrette
 Sauté de bœuf façon marengo
 Poireaux à la béchamel
 Camembert**
 Glace

Mercredi 17 avril

Potage de légumes
 Poulet rôti
 Frites
 Comté
 Poire

Jeudi 18 avril

Carottes râpées vinaigrette
 Filet de poisson frais au jus de moules
 Riz** pilaf
 Cantal
 Cocktail de fruits

Vendredi 19 avril

Salade de pommes de terre au thon
 Œuf dur sauce aurore
 Purée d'épinards
 Yaourt aromatisé**
 Kiwi

Mercredi 24 avril

Quiche lorraine
 Emincé de porc
 Haricots verts**
 Comté
 Pomme

Mercredi 1er mai

FERIE

Mercredi 8 mai

FERIE

Filet de poisson selon les cours