



Restaurant scolaire de Chançay

Avril 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 avril		Menu de Pâques		Menu Végétarien
		Nid de Pâques * (carottes BIO)	Quiche au fromage	Salade 3 couleurs *
		Sauté de bœuf	Filet de hoki sauce citronnée	Couscous végétarien
	FERIE	Frites	Brocolis persillés	Plat complet
		Tomme blanche	Edam	Plateau de fromages
	Entremets au chocolat et ses œufs de Pâques	Pomme BIO du Val de Loire	Yaourt à la vanille BIO	
Du 12 au 16 avril		Journée Santé	Menu Végétarien	
	Salade de boulgour BIO	Potager de radis sauce ciboulette	Salade mexicaine *	Céleri sauce yaourt et curry
	Pot au feu et ses légumes	Gratin de pâtes BIO au chou fleur, camembert et saumon	Omelette	Rougail saucisse
	Mimolette	Brie	Mousseline de carottes	Riz pilaf
	Kiwi	Coupe de fruits frais à la menthe	Petit suisse	Gouda
		Banane	Fromage blanc BIO à la confiture de fraise	
Du 19 au 23 avril				Menu Végétarien
	Betteraves rouges BIO au vinaigre de framboise	Concombre sauce bulgare	Tarte fine à la tomate	Assiette de crudités
	Pâtes à la bolognaise	Mijoté de bœuf au paprika	Filet de lieu noir au beurre blanc	Dahl de lentilles * (lentilles BIO)
	Plat complet	Petits pois	Haricots verts BIO persillés	Plat complet
	Tomme grise	Camembert BIO	Bûche du Pilat	Plateau de fromages
Fruit du verger	Gâteau fondant à la vanille	Fraises au sucre	Ananas au sirop	
Du 26 au 29 avril	Vacances scolaires			



Salade 3 couleurs : concombre, maïs, radis
Salade mexicaine : haricots rouges, oignons, maïs
Dahl de lentilles : lentilles, oignons, lait de coco, tomates concassées, épices
Nid de Pâques : carottes râpées en nid, raisins

Les repas sont cuisinés sur place.
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

