












Menus du restaurant scolaire d'Archigny



Du 03 au 14 avril 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 avril	Radis beurre	Feuilleté au fromage		Salade bretonne *	Salade mêlée, jambon et emmental
	Emincé de porc au miel 	Sauté de bœuf 		Pavé de poisson au basilic 	Couscous
	Fian de légumes	Haricots beurre à l'huile de noix 		Navets glacés	 Semoule et ses légumes
	Tomme noire	Petit suisse		Carré portion 	Fromage
	Semoule au lait	Poire façon belle-Hélène		Gaufre	Fruit
Semaine du 10 au 14 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Poireaux vinaigrette	Crudités variées		Repas à thème Le Printemps 	Salade antiboise *
	Rôti de bœuf au jus 	Œufs à la florentine			Saumonette sauce matelote
	Pommes de terre sautées	Epinards			Chou-fleur persillé
	Yaourt 	Saint Paulin			Fromage
Salade de fruits	Gâteau au yaourt		Entremets à la vanille		

* Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur

* Salade antiboise : tomates, thon, riz

 Label Rouge
 Poisson frais

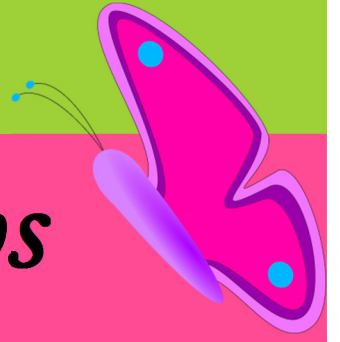
 **Produit issu de l'agriculture biologique**
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

   Viandes françaises



Restaurant scolaire d'Archigny
Jeudi 13 avril 2017



Repas de Printemps

Salade fraîcheur

(salade verte, tomates cerises, pointes d'asperges)

☆☆☆

Navarin d'agneau

Légumes primeurs

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Douceur au chocolat