

















Menus du restaurant scolaire d'Archigny


Du 25 mars au 12 avril 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mars	Betteraves vinaigrette	Endives à l'emmental		Carottes râpées au citron	Potage Parmentier
	Quiche au saumon	Blanquette de volaille 		Escalope de porc grillée 	Emincé de bœuf à la tomate
	Salade verte	Céréales gourmandes 		Haricots verts persillés	Courgettes sautées
	Mimolette	Yaourt		Emmental	Camembert
	Crème pralinée	Compote de fruits		Marbré crème anglaise	Fruit
Semaine du 1 ^{er} au 05 avril	Céleri rémoulade	Salade western *		Salade de pâtes au thon	Salade bretonne *
	Emincé de porc au curry 	Cuisse de poulet rôti au jus 		Sauté de bœuf 	Pavé de poisson au basilic
	Semoule	Carottes sautées		Haricots beurre	Navets glacés et pommes de terre
	Fromage 	Yaourt		Petit suisse	Carré portion
	Fruit	Flan pâtissier		Fruit	Gaufre
Semaine du 08 au 12 avril	Concombre à la crème	Quiche lorraine		Repas à thème <i>Le Printemps</i> 	Velouté de légumes
	Spaghettis à la bolognaise 	Filet de lieu noir au citron			Bœuf bourguignon 
	Salade verte 	Epinards à la crème			Pommes de terre vapeur
	Chèvre	Yaourt			Fromage
	Poire au chocolat	Fruit			Fruit

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

* Salade western : salade mêlée, tomates, poivron, maïs, persil

 Label Rouge

 Poisson frais



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Viandes françaises