


RESTAURATION SCOLAIRE
DE SAINT CLAIR DU RHONE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02.04 AU 8.04.18	Férié	RADIS CROQUE – SEL STEAK DE VEAU COTES DE BLETTES A L'AIL LAITAGE BIO TARTE AU SUCRE 	SALADE DE LENTILLES SAUTE VOLAILLE A LA MOUTARDE CAROTTES VICHY FROMAGE FRUIT DE SAISON 	CELERI VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLEE  PUREE DE PDT FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	CHOU CHINOIS A LA MAYONNAISE EMINCES DE BŒUF A LA PROVENCALE  TORTIS LAITAGE BIO POIRE AU CASSIS
09.04 AU 15.04.18	BONNES VACANCES !				
16.04 AU 22.04.18	BONNES VACANCES !				
23.04 AU 29.04.18	TOMATES FETA SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON  PATES FROMAGE DU JOUR LIEGEOIS AU CARMEL	MOUSSE DE THON ROTI DE DINDE AUX ECHALOTES JARDINIERE DE LEGUMES LAITAGE BIO  FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE SAUTE DE LAPIN AUX OLIVES COURGETTES PERSILLEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES AU CITRON PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE  POMMES BOULANGERES FROMAGE A LA COUPE COMPOTE BIO 	TABOULE BEIGNETS DE CALAMAR POEELE DE LEGUMES LAITAGE BIO  FRUIT DE SAISON 
30.04 AU 06.05.18	½ PAMPLEMOUSSE CUISSÉ DE POULET ROTIE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE DU JOUR GATEAU AU YAOURT 	Férié	SALADE VERTE SAUTE DE VEAU  SEMOULE PARFUMEE FROMAGE COMPOTE BIO 	REPAS MEXICAIN SALADE D'AVOCAT CHILI CON CARNE FROMAGE A LA COUPE ANANAS POELE AU CARAMEL	TARTE A L'OIGNON FILET DE LIEU A L'OSEILLE TIAN DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés de façon exceptionnelle en cas d'éventuelles sorties (remplacement repas par pique-nique) ou en cas de rupture d'approvisionnement de certains produits

Légende des estampilles :



Dessert maison



Produit local



Viande de bœuf française



Produit BIO



Viande de porc français