

Restauration scolaire du 03 au 07 Avril 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

ENTRÉE

Betteraves vinaigrette
balsamique



Œuf dur mayonnaise



Endives vinaigrette
dijonnaise



Carottes râpées à
l'orange



Potage



PLAT

Pièce de volaille au
paprika



Gnocchi de pomme de
terre et légumes

Choix du volailler



Choix du boucher



Filet de poisson
Beurre citronné



LEGUMES

Haricots vert



Frites



Gratin de pomme de
terre/brocolis



Riz pilaf



DESSERT

Fromage
compote



Fruits de saison



Dessert gourmand



Yaourt



Laitage



Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimale, certains produits peuvent être manquants.



Bio



Fait maison



Produit locaux

Zoom de la semaine :

Dans une poêle, faire revenir les lardons sans ajouter de matière grasse. Mélanger la farine, les œufs, l'huile, le sel et le poivre.

Ajoutez le lait progressivement puis incorporez le fromage râpé, les olives et les lardons.

Déposez la préparation dans un moule à cake chemisé d'un papier cuisson puis enfournez 45 minutes à 200°C.

Dégustez ce cake aux olives et aux lardons tiède ou froid, vous pouvez l'accompagner d'une salade gourmande avec quelques noix et noisettes.



Parilly