

Menus 2020 / 4 composantes



Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle	Salade de chou chinois vinaigrette à la moutarde		Œuf dur mayonnaise 	Betteraves aux dés de chèvre
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce façon cervoise 	Cuisse de poulet à la marocaine 		Quiche au fromage	Gratin de moules
Sa garniture	Carottes à l'ail	Légumes à l'orientale et semoule		Salade verte et emmental râpé	Frites
Produits laitiers	Fromage frais				
Desserts		Flan au chocolat		Compote de pommes	Fruit frais

Restaurant scolaire Peyraube et Goudon



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2020 / 4 composantes



Du lundi 20 avril au vendredi 24 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Crêpe aux champignons		Salade verte et mimolette 	Chou à la rémoulade
Plat protidique	Blanquette de veau 	Jambon blanc		Nuggets de blé de ketchup	Sauté de thon à l'armoricaine
Sa garniture	Pommes vapeur	Purée Dubarry et emmental râpé		Petits pois	Haricots beurre persillés
Produits laitiers	Fromage blanc				
Desserts	Fruit frais	Fruit frais		Cake potates douces, citron vert, et sauce chocolat 	Riz au lait maison 

Restaurant scolaire Peyraube et Goudon



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2020 / 4 composantes



Du lundi 27 avril au vendredi 1 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées et mozzarella 	Salade du printemps céleri et pommes bio  			1er Mai
Plat protidique	Daube de bœuf à la provençale 	Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella		Hachis parmentier de bœuf à la carotte 	
Sa garniture	Riz	Plat complet		Plat complet	
Produits laitiers				Camenbert	
Desserts	Compote pomme vanille	Crème au chocolat		Fruit frais	

Restaurant scolaire Peyraube et Goudon



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef