



Semaine n°
n° 15

Restaurant scolaire - Broons

du 9 au 13 avril 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine	
Entrée		Potage campagnard	Carottes râpées à l'emmental	Saucisson à l'ail et cervelas		
Plat principal	Galette/saucisse	Cordon bleu	Feuilleté de poisson	Langue de bœuf		
Accompagnement	Frites	Flageolets haricots verts	Salade	Papillon	Compositions des plats	
Produit laitier				Fromage		<u>Salade indienne</u> Chou blanc, tomate, poulet, curry
Dessert	Crêpe	Fruit	Compote de pommes	Fruit		<u>Salade Marco Polo</u> Pâtes surimi poivrons

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.



Semaine n°
n° 16

Restaurant scolaire - Broons

du 16 au 20 avril 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Haricots verts maïs	Potage de légumes	Salade indienne	Salade auvergnate	
Plat principal	Hachis parmentier	Sauté de porc	Blanquette de poulet	Filet de poisson	
Accompagnement	Salade	Poêlée de légumes	Coquillettes	Poireaux, carottes à la crème	
Produit laitier	Liégeois chocolat		Crème brûlée		Compositions des plats
Dessert		Fruit		Fruit	<p><u>Salade indienne</u> Chou blanc, tomates, poulet, curry</p> <p><u>Salade auvergnate</u> PDT, museau, cornichons, oignons</p>

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.



Semaine n°
n° 17

Restaurant scolaire - Broons

du 23 et 24 avril 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée	Tomates œufs durs	Potage de légumes		
Plat principal	Boulette d'agneau	Rougaille saucisse		
Accompagnement	PDT persillées au four	Riz		
Produit laitier	Yaourt vanille bio			
Dessert		Fruit		

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.

Info de la
semaine



L'équipe du
restaurant
scolaire vous
souhaite de
bonnes
vacances

Compositions
des plats





Semaine n°
n°20

Restaurant scolaire - Broons

du 14 au 18 mai 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Concombres	Riz thon tomates	Melon	Macédoine de légumes	
Plat principal	Noix de joué de porc	Nuggets de poulet	Lasagnes de saumon	Langue de bœuf	
Accompagnement	Tortellini au gruyère	Mijoté de petits pois navets et lardons	Salade	PDT vapeur	
Produit laitier				Fromage	
Dessert	Gâteau basque	Fruit	Salade de fruits	Fruit	
					Compositions des plats

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.



Semaine n°
n°21

Restaurant scolaire - Broons

du 22 au 25 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	P	PDT thon maïs	Taboulé	Céleri	
Plat principal	N	Rôti de porc aux pruneaux	Poulet grillé	Feuilleté de poisson	
Accompagnement	T	Compote	Semoule ratatouille	Salade	
Produit laitier	C	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	
	O				Compositions des plats
	T				
	E	Fruit		Fruit	

Sous réserve de changement en fonction des stocks
La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.