





# RESTAURANT SCOLAIRE DE QUINTIN – MENUS\* DU 27/03/23 au 5/05/




<p><b>LUNDI 27/03</b></p> <p>Salade niçoise</p> <p>Colombo de volaille</p> <p>Riz créole/Poêlée paysanne</p> <p>Flan caramel</p>	<p> <b>MARDI 28/03</b></p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Paupiette de veau/Sauce champignons </p> <p>Petits pois Paysanne/purée de céleri</p> <p>Compote/biscuit</p>	<p><b>JEUDI 30/03</b></p> <p> Crudités variés (carottes/Radis/concombre chou blanc)</p> <p>Omelettes</p> <p>Parmentier/fromage salade</p> <p>Duo de mousse au chocolat</p>	<p><b>VENDREDI 31/03</b></p> <p>Potage Julienne DARBLAY</p> <p>Poissons frais/Beurre blanc</p> <p>Gnocchis/Epinard</p> <p>Crème brûlée</p>
--	--	---	--

 **Lundi 3/04**

Carottes râpées au citron

Escalope de dinde a la crème et champignons

 Boulgour

Yaourt nature sucré

**MARDI 4/04**

Macédoine de légumes

Gratin de macaroni Sauce Mornay 

Salade

Salade de fruits/biscuit

**JEUDI 6/04**

Salade fromagères aux croustons  


Sot l'y laisse de volaille

Frites/blettes 

Crêpes chocolat ou nature

**VENDREDI 7/04**

Thon betterave mais

Carré de porc Roti et pdt au lard 

Carottes nouvelles

Eclair au chocolat

**BON APPETIT !**

**LUNDI 10/04**

**FERIE**

**MARDI 11/04**

Duo Saucissons et cornichons

Volaille sauce suprême/Riz pilaf 

 Haricot beurre

Yaourts aromatisés aux fruits

**JEUDI 13/04**


Œuf dur Chimay

Steak haché sauce poivre

 Purée/brocolis

Ile Flottante

**VENDREDI 14/04**

Salade de chèvre chaud et lardons 

Poisson frais beurre blanc

Semoule/Etuvé de poireaux 

Roulé pâtisseries

**LUNDI 1/05**

**FERIE**


**MARDI 2/05**

Salade grecque (Concombre/ feta/ salade/olive) 

Spaghetti a la carbonara

Liégeois chocolat/vanille


**JEUDI 4/05**

 Tarte au fromage

Joue de porc charcutière

Pomme dauphine/chou-fleur

Fromage blanc et miel


 **VENDREDI 5/05**

Œuf mayonnaise

Escalope viennoise

Jardinière de légumes

Entremet fromage blanc et coulis fruits rouges

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Pêche durable

 Produit Label Rouge


 Produit local

 Indication Géographique Protégée

 Fruits et légumes frais

 Viande Française



Tous les plats sont cuisinés maison par le chef 

\*Menus susceptibles de modifications en fonction de nos fournisseurs

