






Restauration scolaire de Cambes


Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Blé fantaisie	Carottes râpées vinaigrette
	Poulet rôti Printanière de légumes	Hachis Parmentier		Rôti de porc au jus Haricots beurre	Colin pané citron Brocolis béchamel
	***	Gouda		***	***
	Orange	Ile flottante		Pomme	Compote pomme - ananas

Fruits indiqués selon disponibilité

P.A. n°1

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade pastourelle	Salade d'endives		Radis croque sel	***
Plat principal	Escalope de poulet au jus	Cassoulet		Lasagnes à la bolognaise	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Purée d'haricots verts				Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Pavé ½ sel		Crème anglaise	Edam
Dessert	***	Liégeois vanille		Dessert de Pâques Moelleux au chocolat	Pomme

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

P.A. n°2



LUNDI DE PAQUES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



P.A. n°3



Rôti de bœuf au jus

Ratatouille

Mimolette

Banane



Œufs durs mayonnaise

Chili sin carne

Fondu président

Salade de fruits frais

Salade italienne

Filet de colin
sauce normande

Haricots palette

Fromage blanc sucré

Fruits indiqués selon disponibilité

Vacances

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

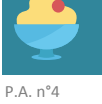
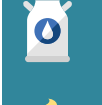
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



P.A. n°4

Et c'est parti
pour 2 semaines...



Bonnes vacances
de Pâques !!!

Composition des plats :

Salade italienne : pâte, tomate, olive
noire, poivron