

Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

AVRIL 2018

A Pâques, mangeons du chocolat !

Petits et grands, le chocolat est bon pour tous ! Comme le rapportent certains médecins, « il est riche en bonnes graisses insaturées qui ne donnent pas de cholestérol, contenant ces merveilleux polyphénols, protecteurs cardiovasculaires... Il est riche en sels minéraux et oligo-éléments, c'est une source de vitamines B1 et B2 pour notre système nerveux et A pour notre vue. Tonique, euphorisant et antidépresseur, le chocolat grâce à sa caféine, sa phényléthylamine et sa théobromine stimule notre énergie et chasse la mélancolie... »

Alors régalons-nous !



Mardi 3	Salade verte au thon	Poisson pané Semoule	Yaourt au caramel
Mercredi 4	Calamars à la romaine	Paupiettes de veau coulis de tomates Flageolets	Fromage Tarte au chocolat
Jeudi 5	Potage de légumes	Saucisse grillée Pommes rosti	Camembert Fruit de saison
Vendredi 6	Cervelas	Emincé de dinde à la crème Printanière de légumes	Gâteau de riz *
Lundi 9	Tomates/Maïs	Brin de veau forestière Boulgour pilaf	Babybel Fruit
Mardi 10	Demi pamplemousse	Poisson du marché sauce américaine Riz créole	Yaourt sucré
Mercredi 11	Œufs durs mayonnaise	Côtes de porc dijonnaise Purée de chou-fleur	Mousse au chocolat
Jeudi 12	Carottes rapées / Mimolette	Boeuf bourguignon Poêlée de légumes	Beignet chocolat
Vendredi 13	Céléri rémoulade / Pommes fruit	Pâtes à la carbonara (jambon français)	Fromage rapé Oranges
Lundi 16	Firand fromage	Bœuf bolognaise Pâtes	Emmental râpé Pommes
Mardi 17	Betteraves / Mimosa	Poisson du jour sauce beurre rouge Pommes vapeur	Fromage blanc *
Mercredi 18	Radis croq au sel	Sauté de veau à la moutarde Carottes Vichy	Fromage Tarte normande
Jeudi 19	Salade Torti couleur Surimi	Rôti de porc charcutière Salsifis à la crème	Puzzle au chocolat
Vendredi 20	Salade verte fromagère	Poulet rôti Pommes de terre	Kiwi
Lundi 23	macédoine au thon	Sauté de boeuf Blé dur	Vache qui rit Banane
Mardi 24	Concombre bulgare	Poisson beurre blanc Semoule	Liégeois
Mercredi 25	Toasts au chèvre chaud	Sot l'y laisse de dinde Haricots verts	Cocktail de fruits
Jeudi 26	Endives au fromage	Noix de porc romarin et miel Pommes de terre rissolées	Batonnet de glace
Vendredi 27	Rillettes	Steack hâché Petits pois	Entremets vanille
Lundi 30	Terrine de légumes mayonnaise	Jambon braisé Purée maison	Yaourt aromatisé

Il est proposé aux enfants en fin de repas 10 à 12cl de lait à boire. Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté notamment de réapprovisionnement. Origine des viandes bovines : France. Le service de la restauration scolaire se tient à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit local direct producteur



Viande Française

www.ville-noyalsurvilaine.fr

Noyal
sur
Vilaine