

MENUS D'AVRIL 2010

CANTINE D'AIGUES-VIVES

Téléchargé sur www.aiguesvives.tv - info, photos, vidéos - site authentique et indépendant

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 29 MARS AU 2 AVRIL	Tarte à l'oignon Rôti de porc Petits pois carottes Camembert Fruits de saison	Salade tomates/fêta Steak haché Coquilleton Yaourts aromatisés	Soupe de légumes Roosbeef Pommes noisettes Yaourts natures sucrés Fruit de saison	Choux rouge en salade Côtes de porc Haricots verts Comté Beignet chocolat	Sardine Dos de cabillaud à la provençale Riz Tome blanche Abricots au sirop
SEMAINE DU 05 AU 9 AVRIL	Féié	Salade de tomates/maïs Sauté de dinde Coquillettes Yaourts natures sucrés	Avocat en vinaigrette Filet de panga en sauce Gratin de choux fleurs Edam Gâteau maison	Rosette-beurre Cordon bleu Courgettes persillées Carré frais Fruits de saison	Salade verte Couscous garni Fromage blanc
SEMAINE DU 12 AU 16 AVRIL	Concombres vinaigrette Brochettes d'agneau Pommes rissolées Flamby	Salade de riz Nuggets de poulet Epinard Vache qui rit Fraise/chantilly	Salade verte Bourguignon Macaronis gratinés Yaourts aromatisés	Carottes râpées Hachis parmentier Edam Compote de pommes	Salade tomate/fêta Steak Frites Mousse au chocolat
SEMAINE DU 19 AU 23 AVRIL	Mortadelle Boulette de bœuf Semoule Yaourts natures sucrés	Pizza au champignons Sublim de hoki Petit pois carottes Emmental Fruit de saison	Salade de tomate/maïs Omelette aux lardons Ratatouille Kidiboo Liégeois vanille	Salade verte Tartiflette Compote pomme/fraise	Avocats vinaigrette Pané de volaille Carottes persillées Eclair au chocolat
SEMAINE DU 26 AU 30 AVRIL	Carottes râpées Steak Frites Fromage blanc	Feuilleté au fromage Rôti de porc Salsifis Mimolette Fruit de saison	Macédoine de légumes Roosbeef Coquilleton Yaourt nature Fruit de saison	Salade d'endive/croutons Poulet basquaise Brocolis Camembert Gâteau roulé chocolat	Quiche au thon Filet de hoki sce basilic Riz Babybel Cocktail de fruit

La cantine d'Aigues-Vives accueillera un stage sportif durant les vacances scolaires, les menus de cette période ont donc été élaborés en conséquence.
Les menus peuvent subir des modifications en fonction des effectifs et des livraisons.