



## Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 1 au 5 Avril 2024

	<b>Lundi 01/04/2024</b>	<b>Mardi 02/04/2024</b>	<b>Mercredi 03/04/2024</b>	<b>Jeudi 04/04/2024</b>	<b>Vendredi 05/04/2024</b>
<b>Entrée</b>		<b>Salade de riz</b>			
<b>Viande</b>		<b>Croque monsieur*</b>		<b>Rôti de dinde sauce gravy</b>	<b>Nugget's de blé</b>
<b>Légume</b>		<b>Carottes</b>		<b>Ebly au beurre Haricots verts au citron</b>	<b>Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)  Gratin dauphinois</b>
<b>Fromage</b>		<b>Coulommiers à la coupe</b>		<b>Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier</b>	<b>Fondu carré président</b>
<b>Dessert</b>		<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>		<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Carameloo cake maison (oeufs BIO)</b>

(\*) Plat avec du porc



**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 8 au 12 Avril 2024**

	<b>Lundi 08/04/2024</b>	<b>Mardi 09/04/2024</b>	<b>Mercredi 10/04/2024</b>	<b>Jeudi 11/04/2024</b>	<b>Vendredi 12/04/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Pâté de campagne*</b>	<b>Salade multi-feuille</b>		<b>Taboulé</b>	
<b>Viande</b>	<b>Poisson doré au beurre</b>	<b>Quenelle nature sce Aurore</b>		<b>Emincé de dinde tomate et basilic</b>	<b>Steack haché sauce barbecue</b>
<b>Légume</b>	<b>Gratin de brocolis</b>	<b>Riz BIO</b>		<b>Petit pois</b>	<b>Pommes noisettes Chou-fleur</b>
<b>Fromage</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Tomme grise à la coupe</b>		<b>Vache picon</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Nappé au caramel</b>		<b>Compote de pommes BIO maison à la vanille</b>	<b>Chocnut's cake maison (oeufs BIO)</b>

(\*) Plat avec du porc



**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 29 Avril au 3 Mai 2024**

	<b>Lundi 29/04/2024</b>	<b>Mardi 30/04/2024</b>	<b>Mercredi 01/05/2024</b>	<b>Jeudi 02/05/2024</b>	<b>Vendredi 03/05/2024</b>
<b>Entrée</b>				<b>Salade verte</b>	
<b>Viande</b>	<b>Lasagne à la bolognaise (PC)</b>	<b>Nugget's de maïs</b>		<b>Steak haché sauce andalouse</b>	<b>Haché de cabillaud à l'oseille</b>
<b>Légume</b>	<b>Salade verte batavia</b>	<b>Jeunes carottes Riz BIO</b>		<b>Pommes noisettes</b>	<b>Petit pois Boulgour au beurre</b>
<b>Fromage</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Edam à la coupe</b>		<b>Carré ligueil à la coupe</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>
<b>Dessert</b>	<b>Compote de pommes maison</b>	<b>Liégeois vanille</b>		<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO</b>

(\*) Plat avec du porc