



# RESTAURANTS SCOLAIRES DU PALAIS SUR VIENNE

Menus du mois de avril					
SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>27/03/23 au 31/03/23</b>	Céleri Rémoulade Bio Haut de cuisse de poulet BIO <small>Pommes Bio en robe des champs à la crème Bio</small> Cantal AOP Yaourt sucré Bio	Macédoine vinaigrette Fondue sauce Ketchup Haricots verts au jus Camembert Crème au chocolat Bio	Quiche Lorraine Rôti de veau bio Beignets de légumes Compote de pêche	Pamplemousse Saucisse de Toulouse Purée Bio Tome bio Laqueille Kiwi	Salade de riz bio, fromage œuf tomates maïs Cocote de légumes au boulgour Ratatouille Poire
<b>3/04/23 au 7/04/23</b>	Brocolis vinaigrette Rôti de porc Gratin Dauphinois Bio Kiri Poire bio	Concombre Bio Omelette au fromage Ratatouille Compote Bio	Salade verte au maïs Pâté de pommes de terre <small>Fromage blanc bio au coulis de fruits</small>	Poireaux Bio vinaigrette Spaghetti bolognaise Gouda Pommes Bio	Lentilles corail Bio au chorizo Filet de cabillaud Choux fleurs en gratin Brie Bio Yaourt bio à la vanille
 <b>10/04/23 au 14/04/23</b>	. . . . .	Betteraves rouges bio vinaigrette Cuisse de poulet Pâtes Fromage Compote	Macédoine mayonnaise Sauté de porc. Haricots verts Fromage. Tarte aux pommes	Coleslaw Joue de bœuf Frites/ Pomme vapeur Fromage Yaourt	Taboulé Poisson du jour sauce aux moules Riz Fromage Banane
<b>17/04/23 au 21/04/23</b>	Potage de légumes Bio Steak Courgettes au jus Yaourt bio aux poires	Carottes râpées Escalope de dinde Haricots verts au jus Yaourt à a confiture	<small>Coquille de poissons aux crevettes maison</small> Sauté de porc label rouge Gratin de blettes à la tomate Ananas frais	Saucisson Poulet Label Rouge Pâtes bio au jus Compote de pomme Bio	Tartinade tomate olive brie Bœuf Bourguignon Bio Frites Cantal doux bio du Limousin Œuf au lait maison

La valeur nutritionnel des plats est visible sur le site "<http://www.lepalaisurviennne.fr/> rubrique vie quotidienne éducation"