

# Menu du mois d'Avril 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	03/04/2018 Salade de riz  Escalope de dinde à la crème  Epinard vapeur Fromage Yaourt aromatisé	04/04/2018 Betterave cuite et mais vinaigrette Roti de porc  Flageolets Fromage Fruit de saison	05/04/2018 Salade piémontaise  Emincé de veau à la moutarde  Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	06/04/2018 Salade de choux vendéenne -  Paupiette de porc aux champignons  Boullgour Fromage Panna cotta aux fruits
	09 / 04 / 2018 Céleri rémoulade Pilon de poulet grillé Purée Fromage Compote de pommes	10 / 04 / 2018 Friand au fromage Rôti de bœuf Gratin de salsifis Fromage Fruit de saison bio	11 / 04 / 2018 Salade aux croustons lardons emmental Colombo de poisson Riz pilaf au four  Petit suisse	12 / 04 / 2018 Taboulé Cordon bleu Petits pois et carottes Fromage Fruit de saison
16 / 04 / 2018 Rillettes de sardine Pot au feu Fromage Cake aux pépites de chocolat	17 / 04 / 2018 Carottes râpées Sauté de porc Boullgour bio Crème chocolat	18 / 04 / 2018 Salade Marco-Polo Rôti de Dinde à la Normandie Haricots beurre Fromage Fruit de saison	19 / 04 / 2018 Salade de mâche betterave et ciboulette Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage Yaourt aromatisé	20 / 04 / 2018 Salade de pommes de terre de la mer Poisson meunière Carottes braisées Fromage Fruit de saison bio
23 / 04 / 2018 Salade verte Poulet au curry Céréales gourmandes bio Fromage blanc à la vanille	24 / 04 / 2018 Semoule orientale Emincé de bœuf à la provençale Beignet de brocolis Fromage Fruit de saison	25 / 04 / 2018 Salade de choux blanc aux lardons Saumon grillé ail et fines herbes Pomme de terre vapeur Fromage Crème anglaise		

Salade de riz: riz, thon, gruyère, tomate, vinaigrette

Piémontaise: pommes de terre, tomate, dés de jambon, œuf, cornichon, mayonnaise, vinaigrette

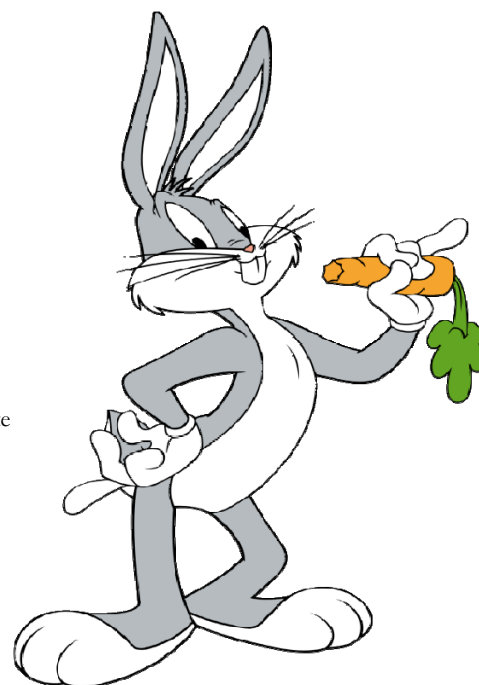
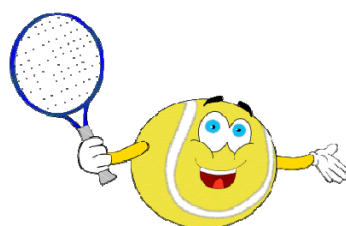
Salade de choux vendéenne: Choux blanc, jambon vendéen, gruyère, tomate, vinaigrette

Taboulé: semoule, tomates, concombres, poivrons, menthe, huile d'olive, citron, sel, poivre

Salade Marco polo: Torti color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Pomme de terre de la mer: Pommes de terre, lieu noir fumé, crevettes, tomate, ciboulette, vinaigrette

Semoule orientale: semoule, carottes, tomate, chorizo, vinaigrette



Contact Mairie  
tel: 02 47 43 40 81  
email: [cantine@mairie-truyes.fr](mailto:cantine@mairie-truyes.fr)



Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement