



Menus du 2 au 5 avril 2013

publié le 13/03/2013 - mis à jour le 19/03/2013

MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Pâté de Pâques	Asperges sauce mousseline		
Mousse de canard	Cœur de palmier	Salades composées	Salades vertes variées
	Avocat - Crevettes		
Calmars à la romaine		Rôti de veau (origine : UE)	
Lotte à l'armoricaine	Blanquette de dinde	Gigot d'agneau	
Gratin de chou-fleur	Riz	Champignons sautés	Tartiflette
Fondue d'endives	Carottes vichy	Purée de potiron	
Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
Cloche de Pâques	Crème Montblanc	Mousse au chocolat	
		Crème brûlée	Fruits



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.