Les Marmitons, la cuisine centrale de la ville de Trappes-en-Yvelines

MENUS Avril 2019

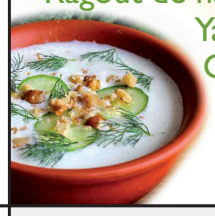
Inscriptions avant le 25 mars

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

* Production locale.

*** Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI 2 AVRIL Saucisson* et cornichon (*porc terrine de volaille) Poulet Tikka Massala Riz basmati **Fromage frais aux fruits**** Fruit *Brioche et confiture / Lait*	**MARDI 2 AVRIL** Salade de tomates Steack du fromager Purée de légumes verts **Edam**** Danette chocolat noisette *Pain aux céréales et beurre* *Fruit*	**MERCREDI 3 AVRIL** Salade de haricots verts Sauté de bœuf provençal*** Semoule Vache qui rit **Fruit**** *Baguette et chocolat* *Jus de fruit*	**JEUDI 4 AVRIL** Carottes râpées Filet de bar sauce citron Brisures de chou fleur et pommes de terre Yaourt à boire framboise Pomme au four et caramel *Pain au lait et confiture* *Fruit*	**VENDREDI 5 AVRIL** **MENU SLOVÈNE**** Messana Solata (salade et betteraves) Boulette de viande aux pommes, Zlikrofi (raviolis aux légumes) Yaourt et Zavitec (dessert pommes) *Baguette et* *Kiri / Compote*
LUNDI 8 AVRIL Laitue iceberg ciselée Aioli de poissons et ses légumes Roc du Malzieu Compote de pommes *Quatre quart* *Lait*	**MARDI 9 AVRIL** Crêpe au fromage **Sauté de veau*** Brocolis Ortolan Mousse au chocolat *Baguette et beurre* *Compote gourde*	**MERCREDI 10 AVRIL** Tomates vinaigrette Omelette Epinards et pâtes au boursin Faisselle Fruit *Pain aux céréales et chocolat* *Fruit*	**JEUDI 11 AVRIL** **MENU BULGARE**** Tarator (concombre et fenouil au fromage blanc) Kavarma de porc Ragout de haricots blanc  Yaourt nature Gâteau Bulgare *Pain au lait* *Compote*	**VENDREDI 12 AVRIL** Courgettes râpées Merguez douces sauce tomate Mélange 5 céréales Tome grise **Fruit**** *Pain de campagne et beurre* *Fruit*
LUNDI 15 AVRIL Salade verte Navarin d'agneau Printanière de légumes Fromage des pyrénées **Fruit**** *Mœlleux au citron* *Fruit*	**MARDI 16 AVRIL** Coleslaw **Tortellinis** aux légumes sauce pesto** Saint paulin Abricots au sirop *Pain au lait et confiture* *Yaourt à boire*	**MERCREDI 17 AVRIL** Taboulé **Manchon de poulet** aux épices** Haricots beurre Cantal Lacté caramel *Baguette et fromage* *Compote*	**JEUDI 18 AVRIL** **MENU PORTUGAIS** Salade de tomates Arroz de bacalhau á portuguesa Brebicreme Pastéis de Natas *Pain aux cérérales et beurre Fruit*	**VENDREDI 19 AVRIL** Concombres vinaigrette **Rôti de veau*** Gnocchis **Camembert*** Crème dessert chocolat Brioche et confiture *Briquette de jus de fruits*
Férié	**MARDI 23 AVRIL** Coupelle de pâté de volaille Saucisse aux lentilles **Fromage blanc**** Fruit *Gaufre* *Compote gourde*	**MERCREDI 24 AVRIL** Salade verte Epaule d'agneau rôtie aux herbes Haricots verts et flageolets Saint Paulin Eclair au chocolat *Quatre quart* *Fruit*	**JEUDI 25 AVRIL** Céléri remoulade Poisson meunière et citron Gratin de courgettes et pommes de terre **Yaourt**** Fruit *Baguette et chocolat poudre* *Fruit*	**VENDREDI 26 AVRIL** Carottes râpées Chilli con carne Riz Brie **Fruit**** *Pain de campagne et beurre* *Yaourt à boire*
LUNDI 29 AVRIL Betteraves en salade Daube de bœuf à la provençale Pommes persillées Cantafrais Fruit *Brioche et confiture / Lait*	**MARDI 30 AVRIL** Concombres vinaigrette Filet de hoki au beurre blanc Poêlée de légumes Petit Suisse Gâteau de riz *Baguette et fromage / Fruit*			

Restauration scolaire

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptible d'être modifiés selon les arrivages et les commandes

01 30 69 18 58 - www.trappes.fr

Direction de la communication - juillet 2017