



EPLEFPA Horticole de Ribécourt

ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE

MENUS CANTINE DU 15 au 19 avril 2024

MIDI	LUNDI 15/04	MARDI 16/04	MERCREDI 17/04	JEUDI 18/04	 VENDREDI 19/04
	Soupe ou velouté tous les midis				
Entrée	Concombre vinaigrette Salade piémontaise	Quiche sans pâte Salade de blé au thon Betterave rouge vinaigrette	Salade haricot vert au thon Taboulé à la menthe	Salade de riz Courgettes méditerranéenne Beignet de calamar	Œufs durs Salade de pommes de terre surimi Duo tomate concombre
Plat	Filet de poisson ou sauté de porc à l'Andalouse ou paupiette de veau forestière Riz à l'espagnol et ratatouille	Plat végétarien Croque fromage ou steak haché sauce tomate ou filet meunière Frites et petit pois	Brochette de dinde à la mexicaine ou pavé de saumon au beurre blanc Purée et carottes aux oignons	Boulette d'agneau sauce orientale ou merguez ou filet de poisson Couscous et ses légumes	Spaghetti bolognaise ou au beurre Brocolis Dos de colin
Fromage	Yaourt nature Tomme	Yaourt nature Saint Paulin	Yaourt nature Tomme grise	Yaourt nature Cantal	Yaourt nature Assortiment de fromage
Dessert	Tiramisu Fruit au sirop	Compote de pommes Entremet	Fromage blanc Fruit au sirop	Eclair au chocolat Yaourt aromatisé	Compote aux fruits Assortiment de yaourt
	1 fruit de saison au choix tous les midis				

SOIR	LUNDI 15/04	MARDI 16/04	MERCREDI 17/04	JEUDI 18/04
Entrée	Avocat tomate	Duo carottes tomates Menu végétarien	Pizza au fromage	Macédoine de légumes
Plat	Lamelle de dinde kebab Pommes de terre lamelles et haricot beurre à la tomate	Boule végétale Riz pilaf et ratatouille	Escalope viennoise Pépinettes et courgettes persillées	Burger de veau Coquillettes et chous fleurs persillées
Fromage	Assortiment de fromages			
Dessert	Compote fruits	Beignet au chocolat	Assortiment yaourt	Glace
	1 fruit de saison au choix tous les soirs			

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements