



# MENUS RESTAURATION \*\*

## SEMAINE

DU 19 AU 23 AVRIL 2021



LUNDI 19 AVRIL

MARDI 20 AVRIL

MERCREDI 21 AVRIL

JEUDI 22 AVRIL

VENDREDI 23 AVRIL

**ENTREE  
PRIMO**

RIZ BLANC A L'HUILE

RISO IN BIANCO ALL'OLIO

GNOCCHI A LA SAUCE TOMATE

GNOCCHI AL POMODORO

PATES\* A LA « PIZZAIOLA »

PASTA\* ALLA PIZZAIOLA

“MINISTRONE CHATEAU”

MINISTRONE CHATEAU

SALADE COMPOSEE DE SAISON

INSALATA MISTA DI STAGIONE

**PLAT  
SECONDO**

POULET\* AUX AMANDES ET  
CURRY

CAROTTES\* A LA POELE

POLLO\* ALLE MANDORLE E  
CURRY

CAROTE\* TRIFOLATE

ŒUFS\* BROUILLES  
BLETTES\* A LA POELE

UOVA\* STRAPAZZATE

BIETA\* RIPASSATA

MOZZARELLA  
LEGUMES DE SAISON A LA  
POELE

MOZZARELLA  
VERDURA DI STAGIONE  
RIPASSATA

BOULETTES DE VIANDE DE  
PORC  
PETITS POIS

POLPETTE DI SUINO IN BIANCO  
PISELLI TRIFOLATI

HOT DOG (Pour les maternelles,  
bouchées de poulet\* en sauce)  
FRITES

HOT DOG (Per le materne,  
spezzatino di pollo\* in umido)  
PATATINE FRITTE

**DESSERT  
DOLCE**

YAOURT\* AUX FRUITS

YOGURT\* ALLA FRUTTA

COMPOTE DE FRUITS

POLPA DI FRUTTA

YAOURT\* AUX FRUITS

YOGURT\* ALLA FRUTTA

SALADE DE FRUITS\*\*

MACEDONIA DI FRUTTA\*\*

FLAN (PRODUIT LAITIER)

BUDINO

\*\* En raison de la période COVID, l'élaboration des menus a été adaptée aux disponibilités des produits et aux modalités de distribution aux élèves. Chaque repas prévoit également le pain en sachet et une petite bouteille d'eau.

\* Produit BIO