


Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 12 AU 18 MARS 2018


LUNDI

12 mars

-  Carottes râpées à l'orange

-  Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)
&
- Courgettes/BLÉ

- Pavé demi sel

-  Mousse au chocolat

MARDI

13 mars

- Pâté de foie* (à couper par vos soins)

-  Timbale de la mer tomate basilic
&
- Riz

- Coulommiers

- Orange


MERCREDI

14 mars

VOYAGE EN AFRIQUE

15 mars

- Crêpe au fromage

-  Couscous (poulet/ boulette d'agneau) (plat complet)

- Fromage bûchette

- Ananas frais (à couper par vos soins)

VENDREDI

16 mars

-  Salade de riz colorée (riz, maïs, poivron)

- Jambon blanc*
&
- Haricots verts

- emmental

- Chou vanille



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné maison




Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 19 AU 25 MARS 2018

LUNDI

19 mars

 Salade niçoise
à l'huile d'olive
(haricot vert, p. de
terre, thon, tomate,
poivron, olive noire)

 Sauté de porc*
sauce au curry

&


Haricots blancs
à la tomate

Pointe de Brie

Flan nappé
caramel

MARDI

20 mars

 Salade de penne
(penne, surimi,
maïs)

 cheeseburger

&

Ratatouille

provençale/pomm
es noisettes



Petit moulé nature

Pomme

MERCREDI

21 mars

   Salade Coleslaw
(carottes et chou
blanc râpés)

  Penne aux légumes
(penne, petits pois,
champignons,
poireaux émincés,
ciboulette)

Fondu Président

Banane

VENDREDI

23 mars


Potage à la
tomate

Beignets de
calamars
sauce tartare

&

Carottes/riz

 yaourts sucré

 Gâteau maison
au yaourt





Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné maison

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 26 MARS AU 1er AVRIL 2018

LUNDI

26 mars



Radis



Saucisse de Toulouse*

&

Purée de céleri

Tome blanche

Yaourt aromatisé

MARDI

27 mars



Salade de tomates



Sauté de volaille sauce tomate

&

Semoule

Petit moulé nature

Kiwi

MERCREDI

28 mars

JOYEUSES
PAQUES

29 mars

Feuilleté bolognaise



Rôti de bœuf

&

Petits pois

Pont L'Evêque AOP



Tarte au chocolat

VENDREDI

30 mars

Salade verte



Brandade de poisson (plat complet)

Pointe de Brie

Cocktail de fruits



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné maison

