

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 mars 2019 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<u>MARDI GRAS</u> tomates sauce mimosa	taboulé	velouté légumes variés	laitue iceberg
goulash de bœuf VBF	manchons de poulet rôtis et ketchup	aiguillettes de hoki pané aux céréales	rôti de porc* demi sel  <i>rôti de dinde</i>	quenelles de brochet sauce aurore
blé doré	purée aux 3 légumes	épinards sauce blanche (et pdt)	lentilles (et carottes)	mezze penne (et courgettes)
fromage frais à tartiner	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	coulommiers	mimolette (ind)
pêche au sirop	gaufre au sucre sirop de grenadine	fruit frais de saison	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	duo carottes et céleri	concombres vinaigrette	œuf dur mayonnaise	betteraves vinaigrette
cordon bleu de volaille	poêlée colin d'alaska doré au beurre	daube de boeuf VBF aux petits légumes	haché au veau sauce brune	cubes colin d'alaska et moules à la catalane
petits pois carottes	gratin de chou fleur (et pdt)	semoule	haricots verts	riz façon paëlla
fromage oval	yaourt sucré	tomme (ind)	petit fromage frais arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	moelleux chocolat	spécialité pomme passion	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade verte et maïs	velouté carotte	<b>REPAS Norvège</b>
sauté de bœuf VBF sauce au cidre	omelette au fromage	filet de poulet et son jus	jambon* qualité supérieure (ketchup) <i>jambon de volaille</i>	concombres sauce à l'aneth
carottes jaunes oranges (et pdt)	purée épinards pomme de terre	tortis (et ratatouille)	beignets de chou fleur	pommes de terre sautées (lamelles) persillées
gouda (ind)	yaourt arôme	bûche au lait de mélange	carré de l'est	fromage frais sucré
flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fruit frais de saison	banane	pain d'épices

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	coleslaw (carotte chou blanc)	rillettes de thon	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	tomates vinaigrette
rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	<b>bœuf haché BIO</b> (jus et légumes couscous)	sauté de bœuf VBF sauce poivrade	émincés de volaille façon kebab	colin d'alaska pané et citron
côtes de blettes et pomme de terre sauce blanche	<b>semoule BIO</b>	poêlée de légumes (et blé doré)	frites (mayonnaise ketchup)	haricots verts
camembert	fromage frais à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	<b>yaourt sucré BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme	fruit frais de saison	fruit frais de saison	brownies

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements*