

MENU SCOLAIRE DU MOIS DE MARS 2020

DATES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 2 au vendredi 6	Blé Andaloux Escalope de dinde (sauce napolitaine) Ratatouille Carré Roussot / Yaourt nature Pomme	Potage poireaux pommes de terre Sauté de veau (sauce curry) Brocolis en gratin Carré Ligueil / Petit suisse arôme Orange	Salade verte Spaghetti bolognaise Yaourt nature Compote	Repas végétarien Œuf dur sauce tartare Tarte provençale Brebis chèvre Fromage blanc arôme Ananas	Tomates vinaigrette Filet de poisson pané Purée de légumes Petit suisse nature Cake à l'orange
Goûter	Pain et chocolat / Compote Petit suisse nature	Baguette viennoise / Lait / Kiwi	Quatre quart / Poire Petit suisse arôme	Pain et emmental / Banane	Palmier / Pomme Fromage blanc nature
Du lundi 9 au vendredi 13	Concombres vinaigrette Echine de porc (sauce moutarde) Lentilles Fromage blanc nature Poire	Taboulé Filet de lieu (sauce aneth) Haricots beurre Edam / Yaourt arôme Gélifié Chocolat	Salade verte Cassoulet Petit suisse nature Kiwi	Potage Esaû Sauté bourguignon Carottes rondelles Yaourt arôme Banane	Repas végétarien Tomate vinaigrette Tortilla Vache qui rit Fromage blanc nature Tarte aux fruits rouges
Goûter	Pain et chocolat / Compote Petit suisse arôme	Pain et camembert / Orange	Clafoutis / Compote / Lait	Cake au citron / Pomme Fromage blanc nature	Pain et confiture / Orange / Lait
Du lundi 16 au vendredi 20	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin (sauce ciboulette) Blé Carré de l'Est Fromage blanc arôme Pomme	Repas végétarien Taboulé Œuf dur béchamel Epinards Yaourt nature Compote	Tomates vinaigrette Jambon blanc Macaronis Petit suisse arôme Ananas	Potage potiron Sauté de veau (sauce marengo) Haricots verts Fromage ail et fines herbes Fromage blanc nature Brownies	Cervelas et cornichon Paëlla au poulet Tomme Yaourt arôme Orange
Goûter	Pain et miel / Compote fraise Petit suisse nature	Palmier / Fromage blanc nature / Kiwi	Pain et emmental / Banane	Pain beurre / Yaourt arôme / Poire	Baguette viennoise / Pomme Lait chocolaté
Du lundi 23 au vendredi 27	Repas végétarien Pomelos Quiche aux légumes Salade verte Emmental Yaourt arôme Crème chocolat	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf (sauce tomate) Blé Vache qui rit Petit suisse nature Banane	Potage Dubarry Normandin de veau (sauce poivre) Coquillettes Fromage blanc arôme Poire	Entrée « petits goûteurs » Sauté de porc (sauce moutarde) Courgettes persillées Yaourt nature Ananas	Tomates vinaigrette Filet de poisson pané Purée de légumes Camembert Petit suisse arôme Clafoutis
Goûter	Brioche / Fromage blanc nature / Pomme	Pain et beurre salé / Compote pêche Lait	Pain et confiture / Yaourt nature Kiwi	Cake au chocolat / Compote Petit suisse nature	Pain et samos / Banane
Du lundi 30 au vendredi 3	Concombres vinaigrette Escalope de poulet (sauce crème) Boulgour Yaourt arôme Orange	Potage poireaux pommes de terre Sauté de veau (sauce chasseur) Carottes rondelles Gouda / Petit suisse nature Flan pâtissier	Salade du piémont Boulettes de bœuf Haricots beurre Brie Pomme	Salade coleslaw Filet de lieu (sauce basilic) Macaronis Fromage frais / Yaourt nature Mousse au chocolat	Repas végétarien Salade verte Croque-monsieur chèvre et tomate Petit suisse arôme Ananas
Goûter	Pain et beurre / Compote Petit suisse nature	Quatre quart / Fromage blanc nature Banane	Pain et miel / Compote Yaourt nature	Pain / Buche de chèvre / Poire	Palmier / Lait chocolaté / Kiwi



En caractères gras, les produits bios => Les fruits proposés peuvent changer en fonction des arrivages

En caractères verts, les plats végétariens, en caractères rouges, les desserts élaborés par nos cuisiniers

