

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU DU MOIS DE MARS 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		MARDI GRAS	CONTES DES MILLE ET UNE NUITS	
Semaine du 4 au 8 mars	Crêpe au fromage Rôti de porc à la diable Haricots blancs à la tomate Fruit BIO	Paupiette de veau ail et fines herbes Carottes et coquillettes Edam BIO Gaufre nature	Salade de perles d'Ali Baba Bœuf façon Shéhérazade Légumes tajine et pommes de terre Yaourt sucré BIO	Crudités BIO Nuggets de poisson Farfalle Camembert
Semaine du 11 au 15 mars	Salade jaune Emincé de volaille méridional Courgettes BIO Biscuit fourré fraise	Timbale de la mer tomate basilic Riz Coulommiers Fruit BIO	Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Camembert BIO	Potage à la tomate Jambon blanc Haricots verts et frites Coupelle pomme BIO
Semaine « anti gaspi »				
Semaine du 18 au 22 mars	Salade andalouse Sauté de porc sauce au curry Blé Yaourt brassé fraise BIO	Salade de penne Aiguillette de poulet au jus Ratatouille provençale Gouda BIO	Crudités BIO Macaroni à la bolognaise Fondu Président	Macédoine mayonnaise Cœur de colin à la crème Carottes et riz Yaourt sucré BIO
Semaine du 25 au 29 mars	Radis Brandade de poisson Edam BIO	Crudités BIO Sauté de porc bourguignon Bâtonnière de légumes Gélifié chocolat	Crêpe au fromage Poulet rôti Brocolis et pommes sautées Fruit BIO	Salade de riz Saucisse de Strasbourg Lentilles maison Yaourt aromatisé vanille BIO