MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Mars 2019

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Taboulé *M* Langue de bœuf sauce cornichon Haricot beurre fin persillés Saint Nectaire Banane	Salade de chou rouge Steak Frites Crème dessert	Poireaux mimosa Palette à la provençale Lentilles vertes Tomme grise Fruit de saison	Salade batavia au maïs Hoki pané Brocolis et chou-fleur Yaourt sucré

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Radis au sel Brochette dinde paprika Purée de pomme de terre *M* Yaourt aux fruits	Salade blée maïs et tomates Blanquette de veau *M* Riz Comte AOP Pomme Golden	*Menu production locale* Potage Omelette Endives Yaourt chocolat	Chou blanc et croûtons à l'ail Poisson du jour Quinoa Cantal Orange

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade normande Jambon sauce madère Purée de légumes Poire	Carottes râpées Rôti de veau mode Saintonge Papillons au beurre bio Edam pain Petit Gervais aux fruits	Avocat Cuisse de poulet Lentilles vertes Crème dessert vanille	Crêpe au jambon et fromage Morue panée Brocolis et chou-fleur Bûche du Pilat Banane

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Betterave et sauce vinaigrette Omelette au persil Pomme de terre rissolés Tartare nature Fruit de saison	Salade de céleri rave et chou Gigot d'agneau grillé Haricot vert au beurre Crème renversée et boudoir	*Menu production locale* Salade et pommes Lasagnes au comté Compote Madeleines	Pâté breton et rillette Saumonette sauce au beurre blanc Quinoa gourmand au beurre Fromage fondu Orange

*sous réserve d'approvisionnement