



Menus du restaurant scolaire*

Mars 2017



Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Lentilles vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Kiwi	Betterave au gouda Petit salé Haricots Blancs Orange	Salade composée mimolette Omelette Pommes de terre rissolées Fromage blanc au coulis de fruits	Flammekueche gratinée Dos de Colin Grillé Fondue de poireaux Bûche du Pilat Compote de fruit

*Sous réserve d'approvisionnement

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de riz surimi Rôti de veau Courgettes à la provençale kiwi	Menu Américain Salade Coleslaw <i>Coleslaw</i> Filet poulet cuit pané <i>Chicken Breast Fillet</i> Pommes campagnardes <i>Rustic Potatoes</i> Yaourt nature Bulgy <i>Bulgy natural yogurt</i> Brownie au chocolat <i>Chocolate Brownie</i>	Macédoine et cœur de palmier Moules sauce curry Riz Pomme Golden	Menu production locale  Soupe de vermicelle Pot au feu Fromage blanc

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Friand au fromage Grillade de porc Choux de Bruxelles Banane	Salade de betterave Lasagnes Gouda Fruit de saison	Salade de chou chinois Aiguillettes de Poulet à la crème Purée Crème renversée	Taboulé Saumonette Portugaise Brocoli au beurre Tomme Blanche Tarte au chocolat

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Saucisson au beurre Blanquette de veau Spaghettis Bûche du Pilat Pommes	Carottes râpées à l'orange Saucisse grillée Epinards branche Flan caramel Biscuit	Sardine au beurre Dos de colin Courgette au gratin Mimolette Briochette crème anglaise	Menu production locale  Velouté de légumes Jambon Purée (Petits Civet de lapin /Pommes de terre à l'anglaise (Grands) Yaourt bio Vanille