



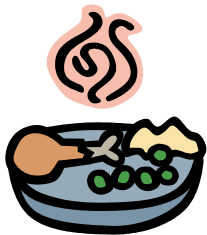
RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS mars-Avril 2017



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE	Salade à l'avocat	Salade aux dès de fromage (bio)	Feuilleté au fromage salade	Pomme de terre vinaigrette au thon	Salade de gésiers
PLAT GARNI	Poisson pané	Osso bucco de dinde à la milanaise	Poulet	Emincé de bœuf	Brun de veau à l'emmental
LEGUMES	Légumes tajine	spaghetti	Panais -navets	julienne de légumes et chou-fleur (bio)	Haricots blancs cuisinés
LAITAGE	Yaourt nature sucré (bio)		Mousse au chocolat	Fromage	Pâtisserie ³
DESSERT		fruit		fruit	

vbf : viande bovine française



	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
HORS D'ŒUVRE	Salade de concombre	Charcuterie salade	Salade composée (riz-mais-cornichons -fromage)	Carottes aux raisins secs	Radis beurre
PLAT GARNI	Tagliatelles aux lardons	Poisson sauce tandoori	Cordon bleu	Brochettes de dinde	Sauté de veau
LEGUMES ou ACCOMPAGNEMENT		Blé	Haricots verts (bio)	Ratatouille cuisinée	Riz (bio)
LAITAGE	Crème (bio)	Fromage (bio)		Fromage blanc (bio)	Fromage
DESSERT		fruit	Gâteau moelleux		fruit

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE	Duo de céleri carotte	Salade composée (bé – lentilles corail –dès de fromage)	Crêpe au fromage salade	Salade aux fruits secs et comté	Duo d'ananas et de carottes aux dès de fromage
PLAT GARNI	Hachis Parmentier	Escalopes de dinde à la crème	Poisson napolitain	Jambon sauce aurore carottes (bio)	Steak haché
LEGUMES		Haricots verts et jaunes	Chou-fleur (bio)		Ptes(bio)
LAITAGE		Fromage bio)		glace	
DESSERT	Compote (bio)	fruit	pâtisserie		fruit



BON Appétit !!!