

## Menu du restaurant scolaire - MARS 2021



	Du 01/03 au 05/03	Du 08/03 au 12/03	Du 15/03 au 19/03	Du 22/03 au 26/03
LUNDI	*Cocktail de pamplemousse Emincé de kebab *Coquillettes Saint Nectaire Millefeuille	*Salade de concombres *Féijoada Brésilienne *Riz créole Gouda Far Breton	*Salade de lentilles Palet fromager *Courgettes au curry Cantal *Crème au spéculos	*Pâté de lapin *Pates A la carbonara Bonbel Pomme au four
MARDI	*Taboulé à la menthe Bœuf en daube Jeunes carottes Yaourt nature Assiette de fruits coupés	*Piémontaise végétarienne Omelette Brunoise provençale Saint Paulin *Assiette de fruits coupés	*Céleri rémoulade Steak haché *Spaghettis Pâtes *Assiette de fruits coupés	*Taboulé à la menthe Haut de cuisse de poulet rôti *Carottes à la crème Yaourt nature *Assiette de fruits coupés
MERCREDI	*Concombre râpé *Gratin Dauphinois Salade verte Petit suisse *Tartelette abricot	*Carottes râpées *Magret de canard Pommes sautées Carré frais *Financier	*Salade de carottes aux agrumes Moules marinières *Frites Mimolette *Compote de pommes biscuitée	*Tomate et maïs vinaigrette *Tarte du jardinier Salade verte Camembert Ile flottante
JEUDI	*Velouté de légumes *Longe de porc rôtie *Petits pois Kiri *Assiette de fruits coupés	Saucisson sec et cornichon *Langue de bœuf sauce tomate *Semoule Brie *Assiette de fruits coupés	Feuilleté hot dog  *Irish stew  Légumes printaniers  Brie  *Banane au chocolat	*Mousse de betterave *Chili con carne Petit suisse *Assiette de fruits coupés
VENDREDI	*Salade fermière Filet de lieu au citron Riz Emmental Les deux vaches vanille	*Salade de riz, thon, tomate Poisson à la Bordelaise *Haricots verts Camembert Cubes de pêches au sirop	*Concombre tzatziki *Paëlla au poulet Pavé d'affinois *Assiette de fruits coupés	*Salade de betteraves Filet de saumon *Epinards Samos *Eclair au chocolat

Salade fermière : Chou blanc, lardons, maïs, vinaigrette.

Piémontaise végétarienne : Pommes de terre, tomate, œuf, olives, cornichons, mayonnaise.

Menu Végétarien

Produits Biologiques (selon possibilité des fournisseurs)



Pour pallier à une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut-être amener à modifier le présent menu tout en respectant l'équilibre nutritionnel