

Menus du 06 MARS au 24 MARS 2023

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	MERCREDI 08 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
Taboulé d'hiver Poisson pané Haricots verts Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade d'avocat Pilons de poulet rôti Poêlée de légumes Brie Tarte aux pommes	Cake aux épices Longe de porc Carottes persillées Emmental Yaourt aromatisé	Velouté de légumes au Kiri Croquets sauce ail et fines herbes Salade verte Yaourt nature sucré Fruit de sison	Emincé de chou blanc bio vinaigrette Rôti de bœuf Frites Fromage de chèvre Entremets vanille au lait BBC
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Pommes de terre ciboulette Chipolatas Petits pois conversio bio Comté AOP Fruit de saison	Potage crécy Pâtes bolognaise végétariennes Salade verte Saint Paulin Fruit de saison	Pamplemousse rose Chili de haricots blancs maïs Chou brocolis Riz Fripon Poire au caramel au beurre salé	Endives pommes et noix Pavé de hoki sauce citronnée Gnocchi au fromage Semoule bio Camembert Mousse au chocolat	Pizza Sauté volaille champignons Brocolis Mimolette Fromage blanc coulis de fruits
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
œufs DUR MAYONNAISE Saut2 de porc Compotée de choux Gouda Riz au lait bio	Carottes râpées vinaigrette Paleron de bœuf Purée de pommes de terre Tomme noire Crème dessert vanille	Potage vermicelles Rôti de dinde à la gascogne Blettes à la crème Brie Fruit de saison	Salade de chou chinois Tartine végétarienne savoyarde Riz pilaf Petite suisse Fruit de saison bio	Salade de blé Poisson sauce antillaise Blancs de poireau à la crème Pont l'évêque AOP Liégeois au chocolat