

MENU MARS - AVRIL 2019



Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées aux dés d'emmental . Rôti de dindonneau . Coquillettes . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Jambon de pays . Omelette p.de terre . Salade verte . Kiri© . Poire 	<ul style="list-style-type: none"> . Batavia et Noix . Saucisse . Lentilles . Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves et Pommes . Poisson . Riz . Yaourt nature sucré
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de potimarron et ses croûtons . Hachis Parmentier* . Laitue et sa vinaigrette . Petit suisse aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre à la crème . Emincé de poulet . Brocolis gratinés . Fromage de brebis et sa confiture 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de maïs, avocat et carottes . Poisson meunière citronné . Blé . Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et son morceau de beurre . Paupiette de veau . Gratin de chou-fleur . Kiwi
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Cœur de palmier, radis, tomates séchées . Spaghettis carbonara et gruyère râpé . Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de carottes aux dés de pommes . Filet mignon de porc à la sauce moutarde . Petits pois . Crème dessert 	<ul style="list-style-type: none"> . Laitue aux dés de mimolette . Cabillaud à la sauce citronnée . Polenta et son coulis de tomates . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Pâté de campagne et cornichons . Aiguillette de canard . Haricots beurre . Eclair au chocolat
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Pizza . Davicube de poisson et sa sauce au beurre blanc . Carottes vichy . Vache qui Rit© . Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre aux dés de féta . Rôti de bœuf* . Potatoes . Coupe liégeoise 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade d'avocat aux agrumes . Porc . Lentilles dijonnaises . Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> . Trio de crudités . Cuisse de poulet . Macaronis au jus . Compoté de fruits

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
<ul style="list-style-type: none"> . Betterave râpée crue et pommes . Escalope de dinde . Gratin dauphinois . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées et maïs . Rôti de veau . Purée de légumes . Petit suisse 	<ul style="list-style-type: none"> . Potage . Brochette de poisson . Riz . Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte . Lasagnes bolognaises* . Fromage de brebis et sa confiture
Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<ul style="list-style-type: none"> . Salade de mâche, carottes, avocats, crevettes . Cordon bleu . Haricots verts . Banane 	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes d'oie . Steak de bœuf* . Gnocchi à la sauce tomate . Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Poisson meunière citronné . Chou-fleur à la crème . Fromage . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade aux trois fromages . Paupiette de veau . Petits pois carottes . Fondant au chocolat et sa crème anglaise

* viande bovine née, élevée et abattue en France.

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

Fait maison

Produits frais / circuit court

Produits bio



Bonnes vacances...

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame