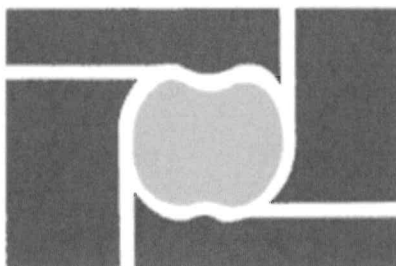


RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

MENU DU 2 MARS AU 10 AVRIL



<u>Lundi 02 mars</u> taboulé et œuf dur poêlée de légumes BIO 4/4 aux pépites de chocolat	<u>Mardi 03 mars</u> velouté de poireaux* saucisse rôtie* petits pois et carottes yaourt fermier aux fruits*	<u>Jeudi 05 mars</u> tartine au jambon filet de poulet aux épices haricots verts BIO à la persillade yaourt BIO au sucre de canne	<u>Vendredi 06 mars</u> salade chèvre lardons filet de poisson frais* hollandaise riz BIO banane BIO
<u>Lundi 9 mars</u> chou rouge sauce fromagère riz BIO gourmand sauce tomate emmental pomme BIO	<u>Mardi 10 mars</u> salade composée émincé de dinde aux épices du soleil céréales gourmandes bio yaourt brassé BIO aux fruits	<u>Jeudi 12mars</u> salade Veronica poisson pané carottes au beurre brownies	<u>Vendredi 13 mars</u> rosette cornichons bœuf bourguignon chou-fleur BIO petits suisses BIO aux fruits
<u>Lundi 16 mars</u> croisillon Dubarry pâtes sauce napolitaine camembert yaourt brassé mangue*	<u>Mardi 17 mars</u> salade jambon et emmental blanquette de volaille à l'ancienne boulgour BIO crème dessert vanille BIO	<u>Jeudi 19 mars</u> terrinerie de campagne filet de poisson* frais riz BIO buchette de chèvre pomme BIO	<u>Vendredi 20 mars</u> salade de riz au thon rôti de porc saumuré* compote de pommes fromage blanc vanille

<u>Lundi 23 mars</u> carottes râpées fromagères pizza végétarienne fromage blanc vanille	<u>Mardi 24 mars</u> tartine au thon émincé de dinde aux épices du soleil riz BIO pommes BIO	<u>Jeudi 26 mars</u> salade d'Armor steak haché haricots verts BIO à la persillade petits suisses aux fruits BIO	<u>Vendredi 27 mars</u> méli mélo de blé BIO au jambon poisson frais* sauce hollandaise jeunes carottes poire
<u>Lundi 30 mars</u> salade coleslaw semoule de couscous BIO et ses légumes tartelette au chocolat	<u>Mardi 31 mars</u> salade jambon emmental émincé de porc* niçoise semoule couscous BIO liégeois chocolat BIO	<u>Jeudi 2 avril</u> carottes rappées* et chantaillou hachis parmentier salade verte yaourt BIO au sucre de canne	<u>Vendredi 3 avril</u> filet de maquereau à la tomate veau chasseur* brocolis BIO emmental fruit de saison
<u>Lundi 6 avril</u> salade de riz BIO poêlée de légumes végétarienne brie BIO fromage blanc aux fruits	<u>Mardi 7 avril</u> rosette et cornichon galette garnie yaourt fermier vanille*	<u>Jeudi 9 avril</u> salade fromagère merguez de porc petits pois et carottes plateau de yaourt BIO	<u>Vendredi 10 avril</u> saucisson à l'ail et cornichons poisson pané poêlée de légumes BIO 4/4 à la fraise

--	--	--	--

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local (HILLION)
toutes nos viandes sont d'origine française

*produits provenant d'un approvisionnement local ou direct

IGP : Indication Géographique Protégée

LR : Label Rouge

Tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté