

MENUS SCOLAIRES MARS 2020

Semaine du 9 au 13 MARS 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Lentilles au jambon</p> <p>Sauté de bœuf BIO à la moutarde  </p> <p>Poêlée de carottes fraîches </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit gâteau sec "Benoitine" </p>	<p>Betteraves rouges au maïs</p> <p>Escalope de dinde grillée</p> <p>Pâtes de la Fabric d'Alice </p> <p>Cotentin ail et fines herbes</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Velouté de légumes verts</p> <p>Pizza marguerita maison (tomate, basilic, mozzarella)</p> <p>Salade verte </p> <p>Entremet vanille au lait entier fermier </p> <p>Pomme BIO  </p>	<p>Riz au poulet (tomate et fines herbes)</p> <p>Cœur de colin crème d'estragon</p> <p>Poêlée de brocolis</p> <p>Chèvre/Chèvre fermier </p> <p>Pâtisserie (Tarte au chocolat)</p>
Semaine du 16 au 20 MARS 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Couscous végétarien maison (Semoule BIO et légumes couscous) </p> <p>Edam</p> <p>Banane</p>	<p>Pommes de terre au thon et aneth</p> <p>Saucisse de volaille grillée</p> <p>Poêlée de côtes de blettes tomates</p> <p>Petit suisse nature BIO + sucre </p> <p>Emincé de pêches au sirop</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Filet de limande à la dieppoise</p> <p>Riz blanc BIO </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carottes râpées ciboulette </p> <p>Rôti de veau au jus corsé</p> <p>Haricots beurre très fins sautés</p> <p>Camembert</p> <p>Pâtisserie (Gâteau moelleux aux poires maison)</p>
Semaine du 23 au 27 MARS 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts mimosa</p> <p>Grillade de porc au jus d'ail</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Flan caramel</p> <p>Petit gâteau sec "galette St Michel BIO" </p>	<p>Coleslaw (carotte chou blanc mayo) </p> <p>Pâtes fraîches à la tomate et soja façon bolognaise (plat complet) </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Pomme </p>	<p>Trévis aux dés de brebis</p> <p>Pot au feu maison (jumeau)</p> <p>Légumes du pot (pommes de terre, carottes, navets) </p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Poire </p>	<p>Rillettes + cornichon</p> <p>Filet de hoki au curcuma et orange</p> <p>Poêlée de julienne de légumes</p> <p>Chèvre/ Chèvre fermier </p> <p>Pâtisserie (Gâteau basque)</p>
Semaine du 30 MARS au 3 AVRIL 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge vinaigrette </p> <p>Mitonné de bœuf à la coriandre</p> <p>Quinoa de Lhommaizé </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pommes BIO </p>	<p>Taboulé au surimi tomate fines herbes</p> <p>Aiguillettes de poulet corn flakes</p> <p>Haricots verts extra fins sautés BIO </p> <p>Yaourt nature sucré fermier </p> <p>Kiwi BIO </p>	<p>Betteraves crues râpées vinaigrette </p> <p>Sauté de porc aux champignons</p> <p>Poêlée de chou fleur</p> <p>Brie</p> <p>Pâtisserie (Roulé confiture maison)</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette persillée </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Orange</p>

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique



Producteurs locaux ("Croquez la Vienne" et "Nouvelle Aquitaine")



Menu végétarien



Race à viande

