

## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU 04/03/2020 AU 31/03/2020

DATE	HORS D'ŒUVRE	PLATS PROTEIQUES	LEGUMES	FROMAGES	DESSERTS
LUNDI 09/03	Haricots verts vinaigrette	Steak haché	Frites	Fromage	Fruits
MARDI 10/03	Oeuf mayonnaise	Sauté d'agneau	Printanière de légumes		Eclairs chocolat ou café
MERCREDI 11/03					
JEUDI 12/03	Carottes rapées	Escalope de dinde	Gratin de chou fleur	Fromage	Fruits
VENDREDI 13/03	Potage de légumes	Raviolis aux fromages	Salade verte		Fromage blanc bio
LUNDI 16/03	Potage alphabet	Cordon bleu	Pâtes au beurre	Fromage	Compote de pomme
MARDI 17/03	Salade de quinoa	Sauté de boeuf	Carotte vichy		Ile flottante
MERCREDI 18/03					
JEUDI 19/03	Concombre à la crème	Steak de soja	Petit pois	Fromage	Fruits bio
VENDREDI 20/03	Betterave / Brocolis	Cabillaud sauce tomate	Ebly		Mousse au chocolat
LUNDI 23/03	Vermicelle à la tomate	Cuisse de poulet	Riz à l'espagnol	Fromage	Fruits
MARDI 24/03	Friands au fromage	Sauté de veau	Poêlée de légumes		Yaourts nature sucrée
MERCREDI 25/03					
JEUDI 26/03	Asperge / Cœur de palmier	Rôti de porc	Haricots à la tomate		Crème vanille ou chocolat
VENDREDI 27/03	Velouté de potimarron	Curry de légumes	Boulgour bio	Fromage	Fruits
LUNDI 30/03	Mâche au gruyère	Chipolatas	Lentilles	Fromage	Tarte aux pomme
MARDI 31/03	Duo de saucisson	Paupiette sauce madère	Gratin de courgettes		Fruits
MERCREDI 27/03					
JEUDI 28/03	Radis beurre	Pâtes à la bolognaise végétale			Yaourts aromatisés
VENDREDI 29/03	Choux vinaigrette	Filet de colin pané	Gratin d'épinards	Fromage	Fruits

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

Les plats surlignés en vert sont certifiés BIO et ceux avec l'astérisque sont locaux

Les menus surlignés en bleu sont 100 % végétariens