



RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE MARS 2020



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 au 06 mars	Salade de cœurs de palmier Tartiflette Salade Poire/ananas	Mousse de foie Sauté d'agneau Flageolets Crumble pomme/chocolat	Carottes/raisins secs sauce curry Poulet Pommes de terre sautées Salade de fruits	Salade tomates/maïs/gruyère Paëlla au poisson Yaourt bio
09 au 13 mars	Betteraves Poisson pané Carottes vichy Compote pomme/banane	Haricots verts/maïs/gruyère Chili con carne Riz Chèvre Crème pistache	Endives aux pommes/noix/bleu Rôti à la dijonnaise Légumes au four Glace à la poire	Saucisson sec Poisson au coulis de poireaux Semoule Yaourt bio
16 au 20 mars	Chou rouge/pommes/gruyère Plat végétarien Salade de fruits	Carotte râpées Lasagne Salade Pomme	Lentille/surimi/Ananas Milanaise de veau Haricots verts Gâteau carambar	Radis Crumble chorizo Riz Banane
23 au 27 mars	Taboulé de chou-fleur Croque-monsieur Salade Fruits au chocolat	Menu Américain Coslow Hamburger maison Frites/salade Glace	Pousse épinard/betteraves/pignons Sauté de dinde au curry Pâtes Clafoutis aux fruits	Salade de blé Poisson Haricots beurres Milk shake banane
30 au 03 avril	Mâche/tomate/mozzarella Omelette pomme de terre Salade Babybel Kiwi	Salade niçoise Sauté de porc Brocoli Pana cotta fruits rouge/gâteau	Macédoine Escalope de dinde Purée de carotte Yaourt bio	Jambon pomme de terre Poisson sauce moutarde Haricots verts Salade de fruits



Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif.
Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.
Fromage à tous les repas

Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.
 viande d'origine française

