
























RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE MARS 2021



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
08 au 12 mars	 Carottes râpées Sauté de porc  Jardinière de légumes Crème au chocolat	Betteraves Lasagnes maison   Salade Salade de fruits	Radis Poulet grillé  Gratin de courgettes Compote	 Saucisson sec  Marmite de poisson Légumes et riz Banane
 Bienôt le Printemps !! 15 au 19 mars	Salade de riz  Jambon  Brocolis béchamel Poire amande chocolat	Rillettes Boulettes de porc  Semoule  Tarte aux pommes	Concombre Steak haché  Pommes de terre sautées Pain perdu	Salade de chèvre chaud Poisson pané  Carottes Yaourt 
22 au 26 mars	Taboulé de chou-fleur Calamar Riz  Milk shake	Salade pâtes perles Bœuf  Carottes Clafoutis aux fruits	Duo carotte céleri Rôti dijonnaise  Purée Fromage blanc 	Salade avocat Poisson sauce tomate Haricots verts Fruits au chocolat
26 au 30 mars	Salade jambon gruyère Omelette pommes de terre Salade Kiwi	Pâté de campagne  Poêlée haricots verts Gâteau au chocolat		

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne 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

