

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE MARS 2024

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi 26 Février au Vendredi 01 Février	Feuilleté au fromage Escalope de porc Carottes persillées Fruit de saison	Carottes râpées bio Poulet rôti au thym Potatoes cube		Oeuf dur mayonnaise Merlu vapeur Haricots verts persillés Yaourt brassé aux fruits	Salade verte bio Aiguillette panée végétale Pâtes au fromage Compote
Lundi 04 Mars au Vendredi 08 Mars	Crêpe au fromage Brochette de dinde à l'orientale Brocolis persillés Fruit de saison	Salade Chou chinois bio et maïs Sauté de porc frais au curry Blé au beurre Crème dessert		Salade coleslaw bio Poisson pané Purée de pdt fraîche Galette des rois	Potage poule vermicelle Steak haché de veau frais Petits pois paysanne Bethmale
Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars	Macédoine de légumes Daube de bœuf Semoule Yaourt nature sucré	Terrine de campagne Escalope de dinde poêlée aux herbes Carottes à la crème Fruit de saison bio		Salade de coquille et carotte bio Boulettes de soja et tomate Poêlée de légumes du marché Pâtisserie	Betteraves bio vinaigrette Poisson à la bordelaise Riz thaï Yaourt citron bio
Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars	Pizza au fromage Saucisse de Toulouse Lentilles bio aux lardons Fruit de saison bio	Salade verte bio Escalope de dinde panée Pâtes au beurre Gouda		Céleri rémoulade bio Steak haché de bœuf Pdt frites Fromage blanc nature sucré	Velouté de légumes Sauté de poulet basquaise Céréales gourmandes bio Mousse au chocolat

Les menus sont sous réserve d'approvisionnement