



MENU RESTAURATION SCOLAIRE



Cuisiné par nos soins



Produits locaux ou régionaux



	Du 8 au 12 Mars	Du 15 au 19 Mars	Du 22 au 26 Mars	Du 29 au 02 Avril
Lun.	Betteraves rouges bio Lasagnes de bœuf / Lasagnes de saumon Fromage Crème à la vanille	Salade de lentilles bio Paupiette de porc / Tarte au fromage Ratatouille Fromage blanc Ananas	Pamplemousse Boudin blanc / pizza Gratin Dauphinois Fromage Yaourt aromatisé	Surimi, mayonnaise Omelette nature Pommes de terre vapeur Fromage blanc Pommes
Mar.	Maquereaux à la moutarde Brochette de porc / Poisson Purée Fromage Fruits de saison	Concombres à la vinaigrette Poulet rôti / Nuggets de poisson Frites Fromage Compote de fruits et son petit gâteau	Taboulé Steak haché / dos de colin Purée de haricots verts Fol épi Corbeille de fruits	Salade de tomates Moussaka / brandade de morue Assortiment de fromages Petit pot de glace, petit gâteau
Jeu.	Carottes râpées Escalope de Dinde à la crème / Tarte aux légumes Flan de courgettes Fromage Crème caramel beurre salé	Salade verte , dès de gruyère Spaghettis à la bolognaise / Spaghettis de la mer Fromage de chèvre Mille feuilles	Salade coleslaw Sauté de poulet / poisson Riz Fromage Yaourt à boire bio	Champignons à la Grecque Rôti de veau / poisson pané Flageolets Fromage à la coupe Yaourt vanille bio
Vend.	Haricots verts à la vinaigrette Poisson bordelaise Semoule Petit suisse Corbeille de Fruits	Pâté de foie, cornichon / Terrine de légumes, cornichon Dos de colin Epinards à la crème Plateau de fromages Banane	Tarte aux fromages Poisson frais selon arrivage Brocolis Yaourt nature Fruits de saison	Pommes de terre , harengs Pané de cabillaud scc ketchup Spaghettis Fromage Dessert de pâques, petits chocolats

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN