

LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire



	Du 17 Février 2020 au 13 Mars 2020				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 17 au 21 Février		VACANCES	SCOLAIRE		
Semaine du 24 au 28 Février		VACANCES	SCOLAIRE		
Semaine du 02 au 06 Mars	Trio de lentilles  Crêpe fromage Haricots verts sautés fromage  Salade de fruits 	Salade méli-mélo 5 légumes Sauté d'agneau  Semoule Fromage Fruit de saison		Betteraves Mais  Sauté de porc  Pomme purée  Danone sucré  Fruit 	Pavé de poisson Gratin de chou-fleur salade Emmental Bugnes/Oreillettes
Semaine du 9 au 13 Mars	Cannelloni bolognaise Salade verte Yaourt à boire Salade de fruits Biscuits	Croque Fromage Salade  5 céréales légumes  Mini buche Flan bio gout vanille 		Emincée de chou chinois Rôti de volaille Pommes cubes Fromage Liégeois aux fruits	Charcuterie Merlu blanc pané Haricots verts Yaourt recette crémeuse Fruit

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : 



Menu Végétarien

LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire



Du 16 Mars au 10 Avril 2020					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 16 au 20 Mars	 Jus de Fruit Filet de poulet Semoule/légumes Yaourt velouté Fruit de saison 	 Charcuterie Boulettes de bœuf Lentilles Danone nature  Compote de fruit 		 Lasagne aux légumes Salade verte  Fromage frais  à la fraise et confiserie 	 Haricots verts vinaigrette Pave de poisson au curry Riz pilaf Pave d'Affinois Kiwi
Semaine du 23 au 27 Mars	Salade d'endive Tortellini au fromage Câlin lit de fruits Salade de fruits 	 Salade de riz Cordon bleu de poulet Gratin d'épinards Babybel Fruit		Coleslaw Boulettes de volaille Provençale Purée façon aligot Crème de brebis Dessert fondant chocolat	 Salade verte au thon Quenelle de poisson Gratin de chou-fleur Mimolette bio  Yaourt Velouté
Semaine du 30 mars au 03 Avril	 Feuilleté au fromage Salade verte  Haricots verts Fromage  Donut au Nutella 	 cœur de palmier Pilons de poulet Flageolets Vache qui rit Fruit de saison		 Macédoine mayo Sauté de bœuf  Gratin de pâtes St Paulin Fruit	 Soupe Poisson pané Haricots Espagnols Flan bio vanille Caramel  Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 Avril	Palmier /tomates Omelette fromage Courgettes Yaourt nature bio  Eclair	 Salade de pois chiche Menu fromage Chiffonade de salade Vache qui rit bio  Ile flottante biscuit  		 Jus de fruit  Tartiflette  Salade verte  Fruit Glace	 Œufs durs mimosa Poisson au four Gratin de carottes Fromage Salade d'ananas 

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : 



Menu Végétarien