

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 12 AU 18 MARS 2018

LUNDI

12 mars

MARDI

13 mars

MERCREDI

14 mars

VOYAGE EN
AFRIQUE

15 mars

VENDREDI

16 mars



 Carottes râpées
à l'orange

 Emincé de volaille
méridional
(mélange de petits
r)

r

Courgettes

Pavé demi sel

 Mousse
au chocolat

Pâté de foie*
(à couper par vos
soins)

 Timbale de la mer
tomate basilic

r

Riz

Coulommiers

Orange

Salade Marocaine
(pois chiches,
concombres,
tomates marail)

 Couscous
(poulet/ boulette
d'agneau)
(râtel carnavalet)

Fromage bûchette

Ananas frais
(à couper par vos
soins)

Salade de riz
colorée
(riz, maïs,

r

Jambon blanc*

Haricots verts

Tendre bleu

Chou vanille

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

 Cuisiné maison

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 19 AU 25 MARS 2018

LUNDI

19 mars

MARDI

20 mars

MERCREDI

21 mars

JEUDI

22 mars

VENDREDI

23 mars



 Salade niçoise
à l'huile d'olive
(haricot vert, p. de
farra than farrina

 Sauté de porc*
sauce au curry
R

Haricots blancs
à la tomate

Pointe de Brie

Flan nappé
caramel

 Salade de penne
(penne, surimi,
maïs)


 Filet de poulet
sauce citron
R

Ratatouille
provençale

Petit moulé nature

Pomme

 Salade Coleslaw
(carottes et chou
blanc râpés)

 Penne aux légumes
(penne, petits pois,
champignons,
poireaux émincés,
ciboulette)

Fondu Président

Banane

Potage à la
tomate

Beignets de
calamars
sauce tartare
R

Carottes

 Camembert

 Gâteau maison
au yaourt

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

 * Plat contenant du porc

 Cuisiné maison

Menus du restaurant scolaire

SEMMAINE DU 26 MARS AU 1er AVRIL 2018

LUNDI

26 mars

MARDI

27 mars

MERCREDI

28 mars

JOYEUSES
PAQUES

29 mars

VENDREDI

30 mars



Radis

Saucisse de
Toulouse*

R

Purée de céleri

Tome blanche

Yaourt aromatisé

Salade de tomates

Sauté de volaille
sauce tomate

R

Semoule

Petit moulé nature

Kiwi

Feuilleté
bolognaise

Rôti de bœuf

R

Petits pois

Pont L'Evêque
AOP

Tarte au chocolat

Salade verte

Brandade de
poisson
(plat complet)

Pointe de Brie

Cocktail de fruits

Légume frais

Nouveauté

Provenance locale

Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

Cuisiné maison