

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 2020

LUNDI

2 mars

Soupe potagère de légumes

Paupiette de veau ail et fines herbes

&



Frites

Petit suisse sucré

Fruit

MARDI

3 mars

  Œuf à la russe (œuf dur et macédoine)

 Coquillettes aux champignons (plat complet végétarien)

Yaourt aromatisé



Madeleine

4 mars

ISICROC ET MADELINE A LA FERME





5 mars

  Salade fermière (haricots verts, maïs, œuf dur)

Poulet rôti

&

 Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)

 Yaourt nature sucré de la ferme des peupliers

VENDREDI

6 mars

  Carottes râpées


Beignets de calamars sauce tartare

&


Farfalle

Camenbert

Fruit

 Légume frais

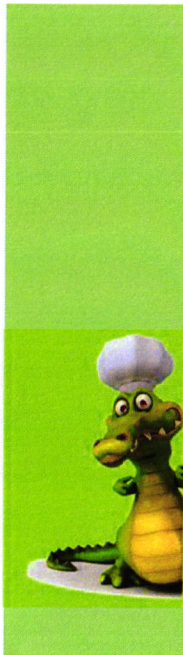
 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

 * Plat contenant du porc

 Cuisiné maison



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 9 AU 15 MARS 2020

LUNDI

9 mars



Betteraves vinaigrette

Nuggets de poisson

&

Purée

Fondu Président

Coupelle pomme



MARDI

10 mars

Pâté de foie*
(à couper par vos soins)

Haché de veau

&

Riz

Petit suisse sucré

Fruit

JEUDI

12 mars

Taboulé oriental

Parmentier de lentilles
(plat complet végétarien)

Pont L'Evêque AOP

Yaourt aromatisé

VENDREDI

13 mars

Potage à la tomate

Tarte au fromage

&

Haricots verts

Petit moulé nature



Ille flottante



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné maison



Provenance locale