



RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 mars 2020

DEJEUNER

DINER

LUNDI 02-mars	crudités/ crêpes au fromage/ terrines de saumon donut de poulet/ sauté de porc à la provençale coquillettes BIO/ salsifis à la béchamel Fromage / yaourt nature Fruit / glace/ mousse banane ou mousse menthe chocolat	toasts aux rillettes de thon escalope de veau à la crème gratin d'épinards Fromage / yaourt nature Fruit / clafoutis à la cerise
MARDI 03-mars	crudités/ pâté basque/ salade de pommes de terre saveurs du sud merguez et chipolatas/ cuisse de poulet au curry et gingembre semoule BIO/ légumes couscous Fromage / yaourt nature Fruit / tarte au citron/ liegeois aux fruits	salade de perles au thon et olives brochette de dinde medina pommes de terre sautées Fromage / yaourt nature Fruit / panna cotta
MERCREDI 04-mars	crudités/ salade de pâtes BIO/ toasts au cantadou lasagnes de légumes/ bolognaise végétarienne pâtes BIO/ jardinière de légumes/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit / riz au lait/ Pithivier aux pommes	quiche aux légumes paëlla au chorizo et poulet riz BIO Fromage / yaourt nature Fruit/ brownies aux noix et crème anglaise
JEUDI 05-mars	crudités/ feuilleté charcutier/ surimi mayonnaise au paprika poisson du jour/ colin au corn flakes riz BIO saveurs wok/ poêlée de légumes/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ moelleux aux pommes et aux raisins/ entremet praliné ou pomme	poulet, maïs et tomates en salade croque Monsieur salade verte Fromage / yaourt nature Fruit / compote de pommes et biscuit
VENDREDI 06-mars	crudités/ salade piémontaise/ maquereaux sauté de bœuf aux épices et fruits secs/ escalope de dinde au cidre frites/ pois gourmands/ boulgour et petits légumes Fromage / yaourt nature Fruit/ choux à la crème pâtissière chocolatée	Salade verte à disposition

La providesseure

V. Lukic

La gestionnaire

M.H. Suligoj