



RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 mars 2020

DEJEUNER

DINER

LUNDI 09-mars	<p>crudités/ croisillon au fromage/ œuf dur mayonnaise steak de blé/ galette œuf béchamel gruyère pommes de terre sautées/ poêlée de champignons Fromage / yaourt nature Fruit / mousse banane ou café/ beignet au sucre</p>	<p>salade, chorizo, tomates, croutons cuisse de poulet sauce tomates petits pois et carottes Fromage / yaourt nature Fruit / liegeois</p>
MARDI 10-mars	<p>crudités/ quenelle de veau gratinée/ salade strasbourgeoise rôti de porc au miel BIO/ escalope de dinde semoule BIO/ gratin de choux fleurs/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit / roulé à la confiture/ entremet framboise</p>	<p>surimi mayonnaise steak haché haricots panachés Fromage / yaourt nature Fruit / beignet au chocolat</p>
MERCREDI 11-mars	<p>crudités/ salade de gésiers/ macédoine au thon bœuf bourguignon/ paupiette de veau frites/ carottes Vichy/ boulgour aux épices Fromage / yaourt nature Fruit / panna cotta au coulis/ fromage blanc</p>	<p>crudités carbonara gnocchis sauce Mornay Fromage / yaourt nature Fruit/ brassé aux fruits</p>
JEUDI 12-mars	<p>crudités/ charcuteries/ pâtes tricolores en salade poisson du jour/ paëlla chorizo fruits de mer riz BIO de Camargue/ poêlée de légumes/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ gâteau banane chocolat/ petits Suisses aux fruits</p>	<p>terrine de saumon paupiette de dinde gratin dauphinois Fromage / yaourt nature Fruit / fromage blanche aux framboises</p>
VENDREDI 13-mars	<p>crudités/ feuilleté hot dog/ pommes de terre en salade omelette aux fines herbes/ tortellinis au bœuf pâtes BIO/ poêlée de légumes/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ mousse au chocolat/ tarte aux pommes</p>	<p>Salade verte à disposition</p>

La proviseure

V. Lukic

La gestionnaire

M.H. Suligoj