









MENU RESTAURANT SCOLAIRE MARS 2018



LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Pizza au fromage Steak Haché / coquillettes Fromage Compote	Carottes râpées* Filet de saumon beurre blanc Epinards à la crème Yaourt sucré 	Potage* Saucisse de Toulouse / semoule Chou à la crème*	Salade d'endives* Filet de dinde sauce Choron Haricots verts Mousse au chocolat
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Betteraves à la vinaigrette * Sauté de porc* / Pommes noisette Fromage Fruit de saison 	Céleri rémoulade* Hoki pané / Ratatouille* Fromage blanc* Biscuit 	Mousse de foie Pilon de poulet / Carottes primeurs Fromage Fruits au sirop	Potage* Steak hache de veau / Polenta* Flan nappé caramel 
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade de riz* Emincé de bœuf * Salsifis au beurre Petit suisse aromatisé	Potage* Gratin de poisson*  Fromage Fruit de saison	Choux rouge en salade* Chipolatas / Lentilles*  Fromage Compote	Macédoine à la mayonnaise* Sauté de dinde* / Petits pois Liégeois chocolat

*Fait maison

Les menus sont confectionnés en fonction de l'arrivage des produits.
 Les viandes sont d'origine Française. Le pain, le lait et les œufs sont issus du commerce local.

