Menus du 9 mars au 10 avril 2020

RESTAURATION SCOLAIRE

Légende : BIO — PRODUIT REGIONAL — REPAS A THEME

lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Céleri bio rémoulade	Salade de riz, olives et maïs	**Betteraves** bio vinaigrette	**Salade verte**
Rôti de porc sauce moutarde	Boulettes végétariennes sauce tomate basilic	Escalope de poulet sauce crème	Brandade
Lentilles cuisinées	Légumes couscous et semoule	Petits pois carottes bio	de poisson
Yaourt aromatisé	Bûchette de lait mélangé	Crème anglaise	Tomme noire
Compote de fruits bio	Poire bio	Gâteau à la noix de coco	Flan chocolat

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Potage de légumes verts	**Carottes** râpées à l'échalote	**Chou blanc** à la vinaigrette	Taboulé à la menthe
Tortis	Cordon bleu	Filet de poisson meunière et citron	Rôti de bœuf froid
sauce fromagère	Brocolis persillés	Riz créole	Courgettes sauce tomate
Emmental râpé	Vache qui rit	Mimolette	Fromage de chêvre
Orange	**Yaourt aromatisé local**	Mousse au chocolat	Banane

			Instant savoyard
lundi 23 mars	**mardi 24 mars**	**jeudi 26 mars**	**vendredi 27 mars**
Concombre vinaigrette	Salade de blé carnaval	Macédoine mayonnaise	**Salade verte**
Filet de colin sauce armoricaine	Haricots verts	Nuggets de blé	***Tartiflette***
Semoule aux petits légumes	sauce bolognaise	Purée d'épinards	***au fromage à raclette***
Yaourt nature sucré	Carré de l'est	Gouda	-
Pomme	Liégeois vanille	Banane	Compote de pommes et brisures de spéculoos

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Carottes râpées vinaigrette aux fines herbes	**Céleri** à la crème	Segments de pomelos	Salade de **pâtes** au maïs
Poêlée de riz	Steak haché de bœuf sauce tomate	Joue de porc sauce aux champignons	Omelette
façon Pondichéry	Petits pois cuisinés	Pommes rosti	Piperade de légumes
Brie	Crème anglaise	Emmental	Bûchette de lait mélangé
Crème dessert vanille	Gâteau au chocolat	**Poire**	Compote pomme banane

			Dessert de Pâques
lundi 06 avril	**mardi 07 avril**	**jeudi 09 avril**	**vendredi 10 avril**
Salade verte	Concombre bio vinaigrette	Salade de **tomates** vinaigrette	Haricots verts bio vinaigrette
Lasagnes aux	Saucisse fumée	Rôti de bœuf froid et son ketchup	Poisson pané et citron
légumes à la provençale	**Lentilles au jus**	Carottes bio au beurre	Purée de panais
Yaourt nature sucré	Chantaillou	**Petit Trôo**	Camembert bio
Pomme bio	Liégeois caramel	Banane	***Tarte au chocolat cuisinée par nos chefs***

MENU VISÉ ET ADAPTÉ — Pôle Nutrition & Santé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements