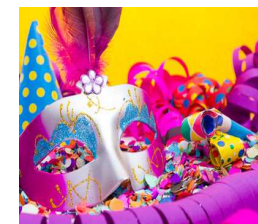




SAINT
HILAIRE
SAINT
MESMIN



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE MARS 2019



Le 1er

DU 4 AU 8

DU 11 AU 15

DU 18 AU 22

DU 25 AU 29

LUNDI

Quiche maison

Concombre vinaigrette

MENU VEGETARIEN

Salade de champignons

Sauté de dinde

Steak

Salade verte

Brandade

Carottes braisées (LOC)

Frites (LOC)

Lasagnes au soja

Compote

Fruit au sirop

Fromage

Fromage

Fruits au sirop

MARDI



Pomelos

Salade composée

Rillettes de poulet

Salade de riz / fromage

Fondant de porc

Boulettes d'agneau

Poisson sauce agrume

Poulet rôti

Pommes vapeur (LOC)

sauce tomate

Brocolis

Petits pois

Yaourt

Purée (LOC)

Fromage

Fruit (LOC)

Fromage

Fruit

Pomme (LOC)

JEUDI

Salade verte (LOC) /
gruyère (LOC)

Potage à la tomate

Potage

Salade composée

Tajine de poulet

Rôti de porc

Steak haché

Spaghettis bolognaise

Semoule

Lentilles

Haricots verts

Poire (LOC)

Fromage

Crème dessert

Entremet

Salade de fruits

VENDREDI

Salade verte

Carottes râpées (LOC)

Saucissons sec et à l'ail

MENU BIO

Salade de tomates (LOC)

Poulet (LOC)

Quenelles de brochet

Poisson en sauce

Piémontaise (LOC)

Blanquette de veau

Pommes rissolées (LOC)

Riz

Mélange pommes de terre

Bœuf

Riz

Fromage

Ile flottante

(LOC) et légumes (LOC)

Carottes (LOC)

Fromage blanc

Fruit

Pain (LOC)

Yaourt aux fruits

Yaourt

Pain (LOC)

Pain (LOC)

Pain (LOC)

Pain (LOC)

Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP

Produits surgelés ou en conserves

Produits BIO

Produits frais ou fait maison

Produits locaux (LOC)