

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois de mars 2019

Le déjeuner doit comprendre : une crudité : légume ou fruit cru (C) - de la viande ou du poisson (VPO) – des fruits ou légumes verts cuits (LVC) – des féculents (FT) – un fromage (FR) ou un produit laitier (PL).

	Lundi 04		Mardi 05		Jeudi 07		Vendredi 08
LVC FT VPO FT FR C	Soupe de légumes Cassoulet maison Fromage Fruit	FT FR C VPO LVC FT	Toast au chèvre sur salade Escalope de poulet Gratin de blettes Brownie	C FR FT VPO C LVC	Concombre alpin Brandade de poisson Salade Compote de fruits	LVC FT VPO FR C	Soupe de poireau pomme de terre Galette jambon fromage fruit
	Lundi 11		Mardi 12		Jeudi 14		Vendredi 15
LVC C VPO FT PL LVC	Salade d'haricots verts et céleri rémoulade Paupiette de dinde Frites Yaourt aux fruits	LVC VPO FT FR LVC	Potage Dubarry Tartiflette Salade Compote de pêche et biscuit	LVC FT VPO LVC FT FR C	Potage Crécy au fromage frais Carbonnade de bœuf Petits pois Fromage Fruit	LVC C VPO FT PL	Betterave concombre vinaigrette Filet de colin sauce dugléré P. de terre vapeur Crème au chocolat
	Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22
VPO LVC C FT VPO LVC PL	Jambon macédoine et tomates Tagliatelles du pêcheur et julienne de légumes Petits suisses	C VPO PL FT LVC FR C	Salade des Ardennes Rougail saucisse Riz Fromage Fruit	LVC VPO FT PL FT	Soupe de légumes Steak haché sauce tomate Blé Tiramisu	C FT VPO PL LVC PL C	Taboulé Roti de dinde sauce crème aux champignons Haricots verts Fromage blanc au kiwi
	Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29
C FT VPO FR C	Carottes râpées Spaghettis Carbonara Fromage Fruit	LVC VPO FT FR FT VPO LVC PL	Soupe de poisson avec croûtons et emmental Feuilleté de poisson et fruits de mer et légumes Crème caramel aux algues	FT LVC PL VPO LVC FT PL	Potage santé Bœuf carottes Gâteau au yaourt et aux pommes	C PL VPO FT LVC PL FT	Concombre au yaourt Escalope de poulet Gratin dauphinois Abricot au sirop sur crème pâtissière