

## RESTAURANT SCOLAIRE

### *Menus du mois de mars 2018*

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).

	<b>Lundi 12</b>		<b>Mardi 13</b>		<b>Jeudi 15</b>		<b>Vendredi 16</b>
LVC C VPO FT PL LVC	Salade d'haricots verts et céleri rémolade Escalope de dinde frites Yaourt aux fruits	LVC VPO FT FR C	Potage Dubarry Tartiflette Salade Fruit	LVC FT VPÖ LVC FT FR C	Potage Crécy Bœuf bourguignon Petits pois Fromage Fruit	LVC C VPO FT C PL	Betteraves mimosa et concombre Brandade de poisson Salade Crème vanille
	<b>Lundi 19</b>		<b>Mardi 20</b>		<b>Jeudi 22</b>		<b>Vendredi 23</b>
LVC C FT VPO LVC PL	Macédoine au thon et tomates Tagliatelles du pêcheur et julienne de légumes Petits suisses	C VPO FT LVC FR C	Salade des Ardennes Saucisse aux lentilles et carottes Fromage Fruit	LVC FT FR VPO FT C	Potage Crécy au fromage fondu Steak haché sauce tomate Blé Fruit	C FT VPO LVC PL	Taboulé Paupiette de dinde aux champignons Haricots verts Tiramisu
	<b>Lundi 26</b>		<b>Mardi 27</b>		<b>Jeudi 23</b>		<b>Vendredi 24</b>
C FT VPO FR LVC	Carottes râpées Spaghettis Carbonara Fromage blanc au kiwi	LVC FT VPO FR LVC C	Soupe tomate vermicelle Quiche aux fruits de mer et poireaux Salade Fruit	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