

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE MARS 2019


lun 04 mars	mar 05 mars	jeu 07 mars	ven 08 mars
Salade marco polo (pâtes, surimi, tomate)	Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées	 Céleri rémoulade
Haché de veau	Poulet rôti	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson meunière quartier citron
Ratatouille	Epinars béchamel	Haricots blancs	 Gratin de carottes / pomme de terre
Petit moulé nature	 Bûche mi-chèvre	 Mimolette	Vache picon
Flan nappé caramel	Rouelle de pomme en beignet	 Kiwi	Liégeois vanille
lun 11 mars	mar 12 mars	jeu 14 mars	ven 15 mars
Roulade de surimi mayonnaise	Piémontaise	 menu australien	Taboulé
 Lasagnes bolognaises	Aiguillette de volaille sauce forestière		Dos de colin sauce nantua
Salade verte	Haricots beurre		Gratin de chou-fleur
Carré d'as nature	 Gouda		Yaourt nature sucré
Mousse chocolat	 Pomme 		Madeleine
lun 18 mars	mar 19 mars	jeu 21 mars	ven 22 mars
 Céleri rémoulade	Rillettes de poisson citronné	Chou-fleur vinaigrette	 Carottes râpées
Jambon grill	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Couscous (plat complet avec semoule)	Beignets de calamars quartier citron
Purée de potiron	Rousties de légumes		Printanière de légumes
Fraidou	 Camembert	 St Paulin	Gros jean
Liégeois chocolat	 Banane	Compote	 Flan Pâtissier
lun 25 mars	mar 26 mars	jeu 28 mars	ven 29 mars
Taboulé	 Salade verte, tomates, emmental, maïs	Pâté de campagne	 Coleslaw vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Paupiette de veau au jus	 Rôti de bœuf	Merlu façon beurre blanc
Petit pois	Carottes persillées	Pommes noisettes	Riz
Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	 Tomme	Petit moulé A&FH
Crème dessert vanille	 Galette goulibeur	 Orange	 Cake aux pommes

 CRUDITÉS DE SAISON

 DESSERTS MAISON

 NOUVEAUTÉS

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.