







# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Du lundi 1<sup>er</sup> au vendredi 12 mars 2021

	Lundi 1 <sup>er</sup> mars	Mardi 02 mars	Jeudi 04 mars	Vendredi 05 mars
Entrée	 <b>Œuf frais</b> <b>Mayonnaise maison</b>	 Endive à la <b>mimolette</b>	 Velouté de carottes	<b>Salade de blé</b>
Plat principal	<b>Normandin de veau</b> (Steak haché)	 <u>Hachis aux légumes</u>	<b>Omelette parmentière</b> (Œufs/Pomme de terre)	<b>Saumon</b> <b>Sauce citron</b>
Garniture	 Choux de Bruxelles braisés		 Salade verte	 Salsifis/ Carotte
Produit laitier		Fromage blanc	 Yaourt bio au citron	Saint Paulin
Fruit		 Pomme		 Orange
Dessert	<b>Crème dessert au chocolat</b>			

	Lundi 08 mars	Mardi 09 mars	Jeudi 11 mars	Vendredi 12 mars
Entrée				 <b>Salade de céleri rémoulade</b> (Mayonnaise/Moutarde)
Plat principal	<b>Tagliatelle ricotta épinard</b>	<b>Paupiette de veau</b> <b>Sauce chasseur</b> (Champignons/Estragon)	<b>Boulette de viande</b> <b>Sauce orientale</b> (Épices divers)	<b>Steak haché</b> (boucherie) <b>Sauce barbecue</b>
Garniture	 Salade de mâche	 Salsifis	<b>Semoule nature</b>	<b>Frites</b>
Produit laitier	Yaourt bio vanille	 Camembert	Yaourt brebis sucré	Yaourt abricot de Nadège
Fruit	 Pomme	<b>Crumble poire chocolat</b>	 Clémentine	
Dessert				

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou œuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique