



Scolaire

Menus du mois de Mars 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Rosette Sauté de boeuf au romarin Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes de bœuf à la provençale Spaghettis Chanteneige Crème dessert caramel	Endives vinaigrette aux dés de brebis Rôti de porc au jus Petits pois Yaourt aux fruits	Betteraves vinaigrette Falafel de pois chiches et Ketchup Purée de panais Gouda Tarte au cacao
Du 11 au 15	Mélange harmonie (scarole, chou rouge) Chili con carné  Riz de camargue Cotentin Liégeois vanille	Pizza Quenelles sauce aurore Carottes Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de penne parisienne (tomates, maïs, oignons) Escalope de poulet aux herbes Epinards mornay Emmental à la coupe Fruit de saison	Coleslaw Filet de merlu sauce orientale Boulgour Tartare Ananas au sirop
Du 18 au 22	Taboulé Omelette fraîche Chou fleur à la crème Chantailou Fruit de saison	Radis râpés Saucisse de Toulouse  Saint Marcellin à la coupe Navette (Région PACA)	Batavia Bœuf gardian Pommes noisette Fromage blanc nature Gelée de groseille (eau à l'état solide)	Quiche au fromage Filet meunière et citron Jeunes carottes persillées Rondelé Fruit de saison
Du 25 au 29	Salade verte  Raviolis potimarron et emmental à la crème Crème anglaise Madeleine	Tapenade noire sur toast Cordon bleu Poêlée hivernale (brocolis, champignons et haricots verts) Edam Fruit de saison	Accras de morue Braisé de bœuf à l'échalote Haricots verts à l'huile d'olive Gouda Fruit de saison	Kouki en salade Moqueca de colin (lait de coco) Riz Camembert à la coupe Compote

En Mars les légumes et fruits de saison sont :



La pomme



Les épinards



Les carottes

Nous découvrirons :



L'eau à l'état solide

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)