



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE  
MARS 2015



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 9 au 13 Mars	Saucisson à l'ail / Beurre	<b>*** Les petits desserts gourmands***</b> Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz composée	Bouillon de parmentier et poireaux	Salade verte et crotons vinaigrette
	Fricassée de dinde sauce champignon crémée	Beignets de poisson	Navarin printanier	Patojambon sauce cheesy	Brandade de poisson
	Semoule	Chou fleur / Pommes de terre	Petits pois	Plat complet	Plat complet
	Petit suisse sucré	Coulommiers	Fromage des Pyrénées	Fromage blanc nature sucré	Kiri
	Fruit exotique	Fromage blanc parfumé à la fraise	Salade de fruits frais	Fruit annuel	Ile flottante
Du 16 au 20 Mars	Salade de céleri rave et pommes	Salade coleslaw	Salade de pâtes	Salade de betterave	<b>Eclipse solaire</b> La lune dans les nuages (Rillettes de poisson et blinis)
	Brochette de volaille provençale	Sauté de boeuf sauce poivrade	Dés de poisson sauce curry	Cassoulet	Emincé de dinde sauce aurore
	Pommes de terre sautées	Haricots verts	Epinards branches en béchamel	Plat complet	Gnocchetti au curcuma
	Gouda	Yaourt nature sucré	Petit suisse sucré	Carré du Poitou	Chanteneige
	Fruit de saison	Beignet à l'abricot	Fruit annuel	Mousse au chocolat au lait	Voie Lactée (fromage blanc vanille-miel et Oréo)
Du 23 au 27 Mars	Salade de blé aux petits légumes	Salade verte et maïs aux herbes	Emincé de chou rouge	Potage cultivateur	Pâté mousse de foie / cornichon
	Steak haché de veau au jus	Pavé de colin sauce pomme curry crémée	Goulash de bœuf	Cordon bleu	Filet de merlu sauce fines herbes
	Duo de carottes et petits pois	Semoule	Macaronis	Ratatouille et riz	Brocolis
	Camembert	Vache qui rit	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel
	Fruit annuel	Compote de poires	Crème dessert praliné	Fruit exotique	Cake saveur fraise
Du 30 au 31 Mars	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre			
	Sauté de porc sauce olive	Omelette			
	Farfallines	Haricots verts			
	Pointe de brie	Edam			
	Compote de pommes et bananes	Flan au chocolat			



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

**BON APPETIT !**

