



# MENU SCOLAIRE DU MOIS DE MARS 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 4 Mars

Du 7 au 11 Mars

Du 14 au 18 Mars

Du 21 au 25 Mars

Du 28 au 1 Avril

	Chou rouge vinaigrette Bœuf bourguignon Carottes Yaourt nature sucré Roulé chocolat	Potage légumes variés Bolognaise de canard Spaghetti Mimolette Fruit	Salade de betterave Chipolatas Purée Dubarry Coulommiers Fruit	Salade verte et croutons Dés de poisson sauce curry Riz Fraidou Pêche au sirop
Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce poivrade Haricots verts Fromage des Pyrénées <b>Les pas pareilles Madeleine et crème dessert au caramel</b>	Chou blanc vinaigrette Pizza Plat complet Camembert Compote pomme ananas	Friand au fromage Emincé de dinde sauce aurore Bouquet de légumes (chou fleur brocolis carotte) Petit suisse nature sucré Cocktail de fruit	Bouillon de parmentier et poireaux Jambon blanc Coquillettes Cantadou Fruit	Céleri rémoulade Pavé de merlu sauce fines herbes Purée d'épinards Petit Moulé Semoule au lait
Salade verte et maïs Raviolis Plat complet Carré du Poitou Mousse chocolat au lait	Pâté de campagne / cornichon Sauté de dinde sauce à la provençale Carottes et pommes de terre persillées Montboissier Fruit	Salade de riz tomate et mozzarella Roti de bœuf au jus Petits pois mijotés Fromage blanc sucré Fruit	<b>Animation Loch Ness English breakfast salad</b> <b>Boulettes de mouton sauce Loch Ness</b> <b>Céréales gourmandes</b> <b>Gouda</b> <b>Pineapple cake and custard</b>	Chou chinois Paëlla de la mer Plat complet Vache Picon Fruit
Taboulé Steak haché de veau au jus Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Fruit	Chou rouge vinaigrette Cordon bleu Ratatouille / Pâtes Fromage des Pyrénées Flan chocolat	Potage cultivateur Quenelles sauce tomate Riz Saint Nectaire Fruit	Salade verte et croutons Sauté de bœuf sauce forestière Haricots verts / Blé Edam Compote de pommes	Carottes râpées vinaigrette Brandade Plat complet Pavé 1/2 sel Croque en blanc aux milles fleurs
 <b>LUNDI DE Pâques</b> 	Salade de lentilles Côte de porc au jus Purée de courgettes Fraidou Fruit	Salade coleslaw Bœuf tomat'olive Semoule Camembert Fruit	Concombre vinaigrette Saucisse de volaille façon Francfort Torti Petit moulé Flan vanille nappé caramel	Céleri râpé aux pommes Pavé de merlu au citron persillé Légumes façon Maillot (petit pois, carottes, h.v) Yaourt nature sucré <b>Dessert de printemps</b>



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



## BON APPETIT !

