



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE MARS 2017



LUNDI

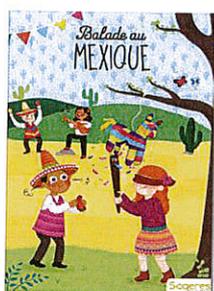
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 3 Mars



Potage de légumes variés Bolognaise de canard Spaghetti Cantal AOC Fruit	Salade verte et croûtons sauce Caesar Bœuf bourguignon Carottes à l'ail Yaourt aromatisé Eclair au chocolat	*** Les pas pareilles *** Salade Waldorf (céleri, pomme, noix) Pavé de hoki sauce potiron crémée Semoule Pointe de brie Pêche au sirop
--	---	---

Du 6 au 10 Mars

Chou blanc vinaigrette Lasagnes Plat complet Petit Moulé Compote pomme banane	Carottes râpées vinaigrette Mijoté de porc sauce curry Riz et Lentilles à l'indienne Fromage blanc sucré Cocktail de fruits	Crêpe au fromage Manchon de poulet sauce barbecue Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) Petit suisse sucré Fruit	Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf sauce piquante Haricots verts au persil Camembert Gaufre poudrée	Potage cultivateur Poisson en paprika 'de à la carotte Plat complet Tomme grise Mousse au chocolat au lait et Sablés
---	---	--	---	--

Du 13 au 17 Mars

Salade verte et maïs aux herbes Gratin de pâtes au jambon Plat complet Gouda Flan à la vanille	Pâté de campagne et cornichon Sauté de dinde sauce provençale Carottes et boulgour Carré du Poitou Fruit	Salade de lentilles Roti de veau sauce crème aux hortillons (poireaux, oseille, crème fraîche) Haricots beurre à la tomate Fromage blanc aromatisé Fruit	Balade au Mexique Salade Ice berg vinaigrette moutarde Fajitas de bœuf et riz Plat complet Emmental râpé Flan mexicain	Céleri râpé et pomme Beignets de calamar Pommes de terre Caldeirada (pommes de terre, tomate, oignons) Vache Picon Fruit
--	--	--	--	--

Du 20 au 24 Mars

Salade de pâtes (tortis, tomate, poivrons) Poulet rôti condiment choron Petits pois mijotés Yaourt nature sucré Fruit	Chou chinois vinaigrette moutarde à l'ancienne Bœuf tomat'olive Pommes noisettes Pont l'évêque AOC Compote de poires	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc sauce forestière Jardinière de légumes Montboissier Beignet abricot	Rillettes de canard et pain navette Cordon bleu Ratatouille à la niçoise et blé Fromage des Pyrénées Fruit	Chou rouge vinaigrette Paëlla de la mer Plat complet Six de Savoie Agrumadine à boire
---	--	---	--	---

Du 27 au 31 Mars

Salade de pommes de terre Bifteck haché Duo de carottes à la tomate et basilic Fraidou Fruit	Salade de haricots blancs aux herbes Saucisse de Strasbourg Légumes façon maillot (petits pois, carotte, haricots verts) Saint Paulin Fruit	Salade coleslaw Blanquette de veau à la crème Riz Coulommiers Abricot au sirop	Potage paysan Roti de dinde et ketchup Macaronis Fromage blanc aromatisé Fruit	Céleri rémoulade Dés de poisson sauce citron persillée Purée de courgettes Yaourt nature sucré Roulé au chocolat
--	---	--	--	--



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

BON APPETIT !

