

Les Menus du restaurant scolaire



Mois de Mars 2018

Vives les Galettes et les Crêpes !!!

Semaine anti gaspi du 26 au 30 mars



L'info du mois prochain : Surprise de pâques

<p>Lundi 26-févr-18</p> <p><i>Concombres Vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope Cordon Bleu</i></p> <p><i>Petits Pois Bio</i> </p> <p><i>Camembert Bio</i> </p> <p><i>Tarte Normande</i></p>	<p>Mardi 27-févr-18</p> <p><i>Velouté de Légumes</i></p> <p><i>Galette de Blé Noir Jambon, Fromage</i></p> <p><i>Salade Verte</i> </p> <p><i>Carré Frais bio</i> </p> <p><i>Yaourt fruits</i></p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 28-févr-18</p> <p><i>Carottes Râpées, Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Poulet Rôti aux Epices Douces</i></p> <p><i>Pommes de Terre Sautées</i></p> <p><i>Fromage Blanc Bio</i> </p> <p><i>Pain Perdu</i></p>	<p>Jeudi 01-mars-18</p> <p><i>Rosette de Lyon, Beurre</i></p> <p><i>Rôti de Bœuf et son Jus</i></p> <p><i>Poêlée de Haricots Beurre</i></p> <p><i>Fromage de Chèvre à la coupe</i></p> <p><i>Banane Bio</i> </p>	<p>Vendredi 02-mars-18</p> <p><i>Crêpe emmental, salade de mâche</i></p> <p><i>Poisson Frais du Marché</i></p> <p><i>Pâtes Fraîches Bio</i></p> <p><i>Petit filou chocolat</i></p> <p><i>Galette saint michel</i></p>
--	---	--	---	---

A L'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !

<p>Lundi 05-mars-18</p> <p><i>Salade de betteraves œuf dur</i></p> <p><i>Navarin d'agneau</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Saint paulin bio</i> </p> <p><i>Eclair Chocolat</i></p>	<p>Mardi 06-mars-18</p> <p><i>Filet de maquereau à la moutarde</i></p> <p><i>Saucisse grillée au four</i></p> <p><i>Frites fraîches maison</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Kiwi bio</i> </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 07-mars-18</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Haricots coco à la paysanne</i></p> <p><i>Six de savoie</i></p> <p><i>Gâteau basque</i></p>	<p> Jeudi 08-mars-18 </p> <p><i>Bouillon de volaille aux vermicelles</i></p> <p><i>Mignon de porc à l'estragon</i></p> <p><i>Mousseline de carottes</i></p> <p><i>P'tit louis coque</i></p> <p><i>Velouté pommes poires</i></p>	<p>Vendredi 09-mars-18</p> <p><i>Salade piémontaise</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Epinards bio à la crème</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Crêpes au sucre</i> </p>
--	--	---	---	---

<p>Lundi 12-mars-18</p> <p><i>Salade composée de tata Paulette</i></p> <p><i>Couscous au poulet et Boulette d'agneau</i></p> <p><i>Légumes</i></p> <p><i>Saint Paulin Bio</i> </p> <p><i>Crème au chocolat</i></p>	<p>Mardi 13-mars-18</p> <p><i>Quiche lorraine maison</i></p> <p><i>Noix de jambon braisée au miel et aux épices</i></p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 14-mars-18</p> <p><i>Potage de légumes</i></p> <p><i>Bruschetta garnie</i></p> <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Tiramisu framboise maison</i></p>	<p>Jeudi 15-mars-18</p> <p><i>Macédoine mayonnaise légère au thon</i></p> <p><i>Sauté de Dindonneau à la Provençale</i></p> <p><i>Pâtes Fraîches Bio</i> </p> <p><i>Emmental à la coupe</i></p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>	<p>Vendredi 16-mars-18</p> <p><i>Concombres bulgare</i></p> <p><i>Filet de poisson meunière</i></p> <p><i>Gratin de choux fleur</i></p> <p><i>Petit filou bio</i> </p> <p><i>Donut's</i></p>
---	---	--	---	---

Contact Restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite :

