

MARS

RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi 02	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Menu végétarien : Salade batavia <i>(Vinaigrette moutarde)</i> Hachis parmentier végétal Fromage blanc miel de Bormes Fruit de saison	Chou blanc maïs Jambon blanc RS : Ratatouille Pommes de terre noisettes Fromage Mousse au chocolat	Paëlla RS : Riz safrané/Petits-pois Fromage Fruit de saison 	Salade de pommes de terre <i>(Vinaigrette aux herbes)</i> Filet de poisson sauce agrumes RS : Nugget's végétariens Gratin de chou-fleur Fromage Beignet chocolat	Salade d'haricots verts <i>(Vinaigrette sauce soja)</i> Sauté de boeuf RS : Haricots rouges Pâtes coquillettes Laitage Fruit de saison

G : Brioche/Jus de pommes

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Asperges/Maïs en salade <i>(Vinaigrette aux herbes)</i> Rôti de porc au jus RS : Haricots blancs tomate Brocolis pommes de terre mitrailles braisés Laitage Fruit de saison	Menu végétarien : Salade verte <i>(Vinaigrette moutarde)</i> Pavé végétal Frita + riz Fromage Fruit de saison	Sardine en pommade boursin et toast RS : Œuf mimosa Emincé de poulet RS : Boulettes végétales indiennes Pâtes macaronis Fromage Fruit de saison	Potage vermicelles Sauté de veau marengo RS : Emincé végétal marengo Carottes vichy Fromage Crème mont blanc chocolat	Salade de concombres au boursin Blanquette de poisson tandoori RS : Pois chiches sauce tandoori Polenta Fromage Fruit de saison

G : Chausson aux pommes

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Menu végétarien : Salade batavia et œuf mimosa <i>(Vinaigrette moutarde)</i> Boulettes végétariennes sauce tomate Pâtes spaghetti Fromage Fruit de saison	Pâté en croute RS : Pizza fromage Escalope de dinde à la crème RS : Omelette Epinards Fromage Fruit de saison	Feuilleté fromage Cannellonis bolognaise RS : Pâtes bolognaise aux lentilles Fromage blanc nature Compote d'abricot	Menu anglophone : Coleslaw Chipolatas RS : Carré de seitan Haricots blancs sauce tomate Fromage Crumble de pommes	Menu de printemps : Salade d'artichaut <i>(Vinaigrette aux herbes)</i> Sauté de veau forestier RS : Purée pdt Printanière de légumes Fromage Cake au citron

G : Barre patissière/Lait fraise

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Menu végétarien : Carottes râpées <i>(Vinaigrette au citron)</i> Dahl de lentilles Riz Laitage Cocktail de fruits	Salade de pâtes tricolores <i>(Vinaigrette à la betterave)</i> Filet meunière RS : Pavé végétal sauce moutarde Haricots beurre sautés Fromage Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Steak haché sauce moutarde RS : Pâtes coquillettes Beignets de légumes Fromage Fruit de saison	Salade verte <i>(Vinaigrette moutarde)</i> Emincé de bœuf aux oignons RS : Boulettes végétales Pommes de terre poêlées Fromage Mousse au chocolat	Pizza Poulet rôti RS : Quinoa Petits pois Laitage Fruit de saison

Céréale maïs soufflé + Lait + Fruit

L'info en + : l'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja, sésame, lupins,

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc).

