

Vive le printemps !

Menus du 12 au 30 Mars 2018

Lundi 12 Velouté de légumes Petit Brun de Veau (4&5) Haricots Blancs Fromage Compote Pomme d'amour	Mardi 13 Salade composée (1*) Poulet (2) Frites Petit Suisse Fruit		Jeudi 15 Salade Strasbourgeoise (1*) Steak haché (2) Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Vendredi 16 Rosette Poisson du Port (6) Carottes Vichy (1*) Fromage Fromage Blanc aux fruits
Lundi 19 Quiche Poisson Tex Mex Jardinière de légumes Fromage Fruit	Mardi 20 Concombre (*) Bœuf Bourguignon (3*) Pâtes Fromage Velouté Fruix		Jeudi 22 <u>REPAS A THEME LE PÉRIGORD</u> Salade Périgourdine (1*) Hachis Parmentier de canard (*) Fromage Gâteau aux noix (*)	Vendredi 23 Betteraves Rôti de porc (2) Petits pois à la Française Fromage Mousse au chocolat
Lundi 26 Duo de carottes céleri (1*) Cordon bleu Ratatouille Fromage Ile flottante	Mardi 27 Macédoine aux dés de Jambon Blanquette de Dinde (2*) Riz Fromage Pomme cuite à la confiture (1*)		Jeudi 29 Feuilleté de Hot dog Poisson à la Provençal Semoule Fromage Blanc Fruit	Vendredi 30 Œuf dur (*) Boulette de Bœuf (3) Fromage Crème au chocolat de la ferme (7)

Les plats proposés au restaurant scolaire peuvent contenir certains risques allergènes comme : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, graines de sésame, soja, anhydride et sulfites (> 10mg/kg), fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin.

Merci

* : Fait maison

1 : Produits locaux (-80 km)

2 : Viande française fraîche

3 : Viande française surgelée

4 : Produit élaboré en France

5 : Produit élaboré en UE

6 : Poisson frais côtes françaises

7 : BIO

