



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE MARS 2018



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 5 au 9 Mars
VACANCES

VACANCES

Du 12 au 16 Mars

Du 19 au 23 Mars

Du 26 au 30 Mars

Carottes râpées vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Mission anti-gaspi Betterave vinaigrette	Brocolis vinaigrette
Bifteck haché au jus	Pizza au jambon	Bobotie sauce tomate <i>(bœuf haché, ail, crème, brunoise de légumes, épices, oignon, crème)</i>	Poisson pané et citron
Haricots verts	Plat complet	Riz	Coquillettes
Edam	Coulommiers	Vache Picon	Petit Moulé
Gaufre poudrée	Compote pomme ananas	Liégeois chocolat	Fruit
Salade verte et maïs	Pâté de campagne / cornichon	Chou chinois vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Raviolis au gratin	Saute de dinde sauce à la provençale	Boulettes de mouton sauce charcutière	Brandade
Plat complet	Purée Crécy	Semoule / Ratatouille	Plat complet
Carré du Poitou	Yaourt aromatisé	Fraidou	Pointe de brie
Lacté vanille nappé caramel	Fruit	Cake au chocolat du chef	Fruit
Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade piémontaise	Pomelos / sucre
Moelleux de veau au jus	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce au thym	Dés de poisson sauce citron persillée
Jardinière de légumes	Macaronis	***Les pas pareilles*** Carotte et crumble nature OU crumble au fromage	Semoule
Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Pavé 1/2 sel	Emmental
Fruit	Flan chocolat	Fruit	Compote de pommes



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

BON APPETIT !

