



# 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	<b>Mission anti-gaspi</b> <b>Betterave vinaigrette</b>	Brocolis vinaigrette
Bifteck haché au jus	Pizza au jambon	<b>Bobotie sauce tomate</b> <i>(bœuf haché, ail, crème, brunoise de légumes, épices, oignon, crème)</i>	Poisson pané et citron
Haricots verts	Plat complet	<b>Riz</b>	Coquillettes
Edam	Coulommiers	<b>Vache Picon</b>	Petit Moulé
Gaufre poudrée	Compote pomme ananas	<b>Liégeois chocolat</b>	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	<b>***Les pas pareilles***</b> <b>Carotte et</b> <b>crumble nature</b> <b>OU crumble au fromage</b>	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 !

