

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 mars 2022

DEJEUNER

DINER

LUNDI 14-mars	crudités/salade composée/feuilleté aux légumes crousti fromage/hachis végétal poêlée ardéchoise / ebly bio Fromage / yaourt nature Fruit / mousse au chocolat ou au café/ yaourt grec	raviolis gratinés escalope viennoise sauce curry tomates provençales, petit pois Fromage / yaourt nature Fruit / mont-blanc avec gâteaux secs
MARDI 15-mars	crudités/ potage/salade estivale sauté de poulet/merguez semoule couscous/ratatouille Fromage / yaourt nature crumble aux pommes/fruit/palmier	piemontaise cuisse de pintade poêlée lyonnaise Fromage / yaourt nature Fruit / poire au chocolat
MERCREDI 16-mars	crudités/wraps surimi/jambon blanc galette saucisse /andouillette frites/gratin de salsifis Fromage / yaourt nature Fruit / tartelette flan/ entremet poire	salade, croutons, tomates, chèvres lasagnes salade Fromage / yaourt nature Fruit/ roses des sables
JEUDI 17-mars	crudités/ potage/salade composé sauté de canard/crispy de filet de poulet poêlée asiatique et riz bio / céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ churros/ mousse chocolat blanc	rillettes gratin de pâtes au thon Salade verte à disposition fromage / yaourt nature compote , gâteau sec
VENDREDI 18-mars	nems /samoussa/crudité travers de porc/miel orange/poisson du jour blé à la provençale/poêlée forestière,villageoise,céréales Fromage / yaourt nature Fruit/ yaourt aux fruits/far breton	Salade verte à disposition

La proviseure
V. Lukic

La gestionnaire
S. Deguen