



Au menu... du restaurant scolaire

du 4 mars au 5 avril 2019

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
<p>Champignons vinaigrette Lapin moutarde Pâtes Laitage / Fruit cru</p>	<p>Salade verte Escalope de porc Petits pois / Carottes Pâtisserie</p>	<p>Taboulé Pot au feu* et ses légumes Fromage / Fruit cru</p>	<p>Mortadelle Poisson Pommes de terre vapeur Fromage / Fruit cru</p>
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
<p>Salade niçoise Aiguillettes de poulet au curry Jardinière « maison » Fromage / Fruit cru</p>	<p>Carottes râpées Pâtes carbonara Laitage / Fruit cuit</p>	<p>Radis beurre Poisson Epinards Flan pâtissier</p>	<p>Rillettes de sardine Steak* Purée Laitage / Fruit cru</p>
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Potage Omelette Pommes de terre Laitage / Fruit cru</p>	<p>Céleri vinaigrette Bourguignon* Carottes Vichy Semoule au lait</p>	<p>Salade verte vinaigrette Escalope de dinde Semoule Liégeois</p>	<p>Salade piémontaise Sauté de porc Salsifis Fromage / Fruit cru</p>





Au menu... du restaurant scolaire

du 4 mars au 5 avril 2019

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Salade de boulgour Nuggets de poulet Ratatouille Laitage / Fruit cru	Carottes râpées Tagliatelles au saumon Fromage / Fruit cuit	Potage Roti de porc Pois cassés Fromage / Fruit cru	Salade vinaigrette Cuisse de poulet Haricots verts Fromage / Pâtisserie
Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
Friand Poisson Epinards Fromage / Fruit cru	Salade verte Lasagnes Fromage / Fruit cuit	Salade de blé Joue* Haricots beurre Laitage / Fruit cru	Radis beurre Navarin d'agneau Riz Crème Anglaise

