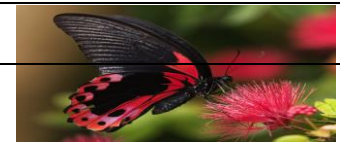
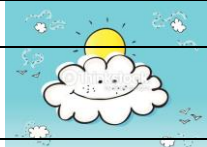


Menus du restaurant scolaire



Semaine 10 du 6 au 10 Mars 2017

Lundi 6 mars 2017	Mardi 7 mars 2017	Jeudi 9 mars 2017	Vendredi 10 mars 2017
Salade de riz au thon	Salade verte (Récolter local)	Carottes râpées (Récolter local Bio)	Betterave vinaigrette
Chausson de volaille à la bolognaise	Saucisson lyonnais	Dos de colin sauce citronné	Emincé de bœuf à la tomate
Haricots verts sautés	Pommes de terre vapeur (Récolter local)	Petits pois à la française	Pates
Flan	Petit moulé	Nutella	St Nectaire
Biscuit	Fruit de saisons (Récolter local Bio)	Bugne maison	Cocktail de fruits



Semaine 11 du 13 au 17 Mars 2017

Lundi 13 mars 2017	Mardi 14 mars 2017	Jeudi 16 mars 2017	Vendredi 17 mars 2017
Salade de haricots verts	Salade de taboulé	Salade verte (Récolter local)	Friand
Poisson sauce curry	Sauté de dinde	Raviolis à la tomate	Gringotte de poulet rôti
Purée maison (Récolter local)	Gratin de choux fleurs		Epinard a la crème
Fruit de saison (Récolter local BIO)	Buche du Pilat	Yaourt des vaches heureuses	Glace
	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison (Récolter local)	



Semaine 12 du 20 au 24 Mars 2017

Lundi 20 mars 2017 Printemps	Mardi 21 mars 2017	Jeudi 23 mars 2017	Vendredi 24 mars 2017
Pâté de campagne	Salade verte (Récolter local)	Céleris rémoulade (Récolter local)	Macédoine de légumes
Poisson sauce ménagère	Palette de porc à la diable	Emincé de bœuf au jus	Poule sauce suprême
Brunoise de ratatouille	Frites	Blettes à la béchamel	Riz pilaf
Fourme d'Ambert	Yaourt des vaches heureuses	Gâteau de semoule /caramel	tartare
Gâteau maison	Fruit de saison (Récolter local bio)		Fruit de saison (Récolter local bio)



Viande bovine d'origine Française