



Restauration scolaire



mars



Menu végétarien

<u>Lundi 3</u> Taboulé Boulette de veau Coquillettes bio Yaourt bio	<u>Mardi 4</u> Carottes râpées bio Rosbeef Frites Fruit	<u>Jeudi 6</u> Betterave bio Crousty vegan Chou-fleur bio Crêpe sucrée	<u>Vendredi 7</u> Soupe de légumes frais Palette à la tomate Haricots verts bio Gâteau
---	---	--	--

Menu végétarien

<u>Lundi 10</u> Feuilleté viande Rôti de dinde Carottes persillées Mousse chocolat bio	<u>Mardi 11</u> Céleri vinaigrette Sauté de veau Flageolets bio Fruit	<u>Jeudi 13</u> Salade coslaw Quiche fromage Salade Fromage blanc	<u>Vendredi 14</u> Macédoine de légumes Poisson frais Riz basmati bio Compote frais bio
--	---	---	---

Menu végétarien

<u>Lundi 17</u> Soupe à la tomate Paupiette de veau Semoule bio Compote à la pêche	<u>Mardi 18</u> Pâté de foie Brushetta italienne Salade Petits filous	<u>Jeudi 20</u> Feuilleté fromage Omelette Gratin de brocolis bio Fromage, fruit	<u>Vendredi 21</u> Salade pepinette Croque baby Petits pois carottes bio Gâteau
--	---	--	---

Menu breton

Menu végétarien

<u>Lundi 24</u> Salade Marco Polo Columbo de poulet Riz pilaff bio Fruit	<u>Mardi 25</u> Galette saucisse Salade Fromage Quatre quarts	<u>Jeudi 27</u> Concombre Nuggets blé Haricots beurre Fromage, salade de fruits	<u>Vendredi 28</u> Saucisson à l'ail Poisson frais P. d terre vapeur Yaourt à la fraise
--	---	---	---

<u>Lundi 31</u> Salade mexicaine Rôti de porc Poêlée maraichère Fruit

Toutes les viandes servies à la cantine sont certifiées d'origine française.