






























# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

02 51 87 55 71

	lundi 8 mars	mardi 9 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
<b>Entrée</b> 	Potage vermicelles	Carottes râpées	Rillettes de sardines 	Toast de saucisson
<b>Plat principal</b> 	Chausson à la tomates Haricots verts	Saucisse Semoule	Blanc de poulet au Boursin Spaghettis courtes 	Poisson frais Poelée de légumes 
<b>Dessert</b> 	Flan 	Fromage	Banane	Fromage blanc

	Lundi 15 mars	Mardi 16 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
<b>Entrée</b> 	Betteraves	Pain de carottes surimi 	Endives au thon	Repas local Potage aux légumes 
<b>Plat principal</b> 	Bouchées à la reine Salade 	Donuts au poulet Frites	Hachis parmentier 	Poisson frais - sauce Pommes vapeur 
<b>Dessert</b> 	Yaourt	Dany au chocolat	Flan nappé au caramel	Pomme cuite 

	Lundi 22 mars	Mardi 23 mars	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
<b>Entrée</b> 	Soupe à l'oignon 	<b>MENU PRINTEMPS</b> Rouleau printannier 	Salade de choux rouge 	Muffin de macédoine 
<b>Plat principal</b> 	Boulette poule- tomate-emmental Petits pois	Fard de côtes de bette - lardons 	Dos de colin - sauce Quinoa 	Purée de patates douces - Poitrine de dinde 
<b>Dessert</b> 	Glace	Financier aux framboises Crème anglaise 	Toast de chèvre chaud	Panna cotta 



Les menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des marchandises  
Ce logo indique un plat préparé avec amour par Isabelle : du fait maison !