


# Restauration scolaire municipale

## Menu du mois de Mars 2020

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>02</b>	<b>03</b>	<b>05</b>	<b>06</b>
Taboulé / œufs durs Bœuf aux épices Choux fleurs / brocolis Saint Nectaire Fruit cru	Macédoine de légumes Poisson sce vanille Semoule Saint Paulin Fruit cru	Carottes rapées Poulet rôti Frites Coupe Prévert (oreillon abricots)	<b>Menu du Bioage</b> P. de terre salade Sauté de Porc Haricots verts Crème chocolat Fruit cru
<b>09</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
Céléri Paupiettes de veau Riz au four Gouda Compote	Quiche au fromage Blanquette de la mer Cordiale de légumes Petits Suisses Fruit cru	Bouillon de légumes Joues de porc Pommes boulangère Brie Fruit cru	<b>Menu du Bioage</b> Salade verte / bodiche Emincés de volaille Purée de carottes Fromage blanc Brioche
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
Crêpes fromage Poisson sce beurre blanc Epinards Yaourt aromatisé Fruit cru	Œufs durs / mayonnaise Jambon grillé <b>Flageolets</b> Emmental Fruit cru	Salade fromagère Blancs de volaille Ratatouille Entremet Gaufres	<b>Menu du Bioage</b> Potage légumes Bœuf en sauce Pommes vapeur Camembert Fruit cru
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
Betteraves ciboulette Spaghettis carbonara Petits Suisses Fruit cru	Salade piémontaise Cordons bleus Haricots beurre Fromage fondu Fruit cru	Salade verte Brandade de poissons Mousse au chocolat Fruits au sirop	<b>Menu du Bioage</b> Radis Veau marengo Carottes au jus Yaourt Brioche
<b>30</b>	<b>31</b>		
Salade fermière Omelette au fromage et coquillettes Compote	Choux fleurs sce ravigote Poisson sce andalouse Boulgour Saint Nectaire Fruit cru		

Aliments en vert : produits bio  
Pains bio tous les mardis et vendredis