

Restaurant scolaire de Saint Roch

MENUS DU 12 AU 23 MARS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 12 au 16 mars	Entrée	Potage courgettes à la crème de gruyère	Céleri aux pommes	Croque de carottes sauce aux fines herbes	Cake aux petits légumes
	Plat protidique	Emincé de dinde au cidre	Tortilla espagnole*	Steak haché	Mijoté de porc Roi Rose de Touraine au curry
	Accompagnement	Epinards à la crème	Riz tomate	Frites	Chou fleur persillé
	Produit laitier	Camembert	Yaourt nature BIO	Bûche noire	Plateau de fromages
	Desserts	Orange	Poire au chocolat	Entremets caramel	Kiwi
Du 19 au 23 mars	Entrée	Betteraves rouges à l'huile de noix	Journée "Gourmande" Salade de carottes aux amandes	Potage de légumes	Radis au beurre
	Plat protidique	Blanquette de veau	Effiloché de poulet au parmesan	Filet de merlu sauce provençale	Quiche au fromage
	Accompagnement	Papillons au beurre	Mousse de céleri	Gratin de brocolis	Salade verte
	Produit laitier	Fromage portion	Gouda	Petit suisse	Mimolette
	Desserts	Ananas frais	Tarte au sucre	Coupe de fruits frais	Fromage blanc au coulis de fruits rouges

BON APPETIT !

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée

Composition des salades :
* Tortilla espagnole : œufs, chorizo

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



MENUS DU 26 MARS AU 6 AVRIL Restaurant scolaire de Saint Roch



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Animation : La Réunion</i>				
Du 26 au 30 mars	Entrée	Salade de riz des tropiques*	Salade d'avocats et crevettes sauce cocktail	Chou blanc de la Réunion à la vinaigrette	Velouté de céleri
	Plat protidique	Poulet massalé	Emincé de bœuf façon stroganoff	Emincé de porc en rougail	Filet de colin d'Alaska sauce créole
	Accompagnement	Haricots verts persillés	Carottes vichy	Cocotte de riz parfumé	Pommes anglaises
	Produit laitier	Saint Paulin	Fromage à tartiner	Brie	Edam
	Desserts	Banane	Gâteau renversé à l'ananas	Yaourt aromatisé BIO	Salade de fruits aux parfums exotiques
Du 2 au 6 avril	Entrée		<i>Pâques</i> Chou chinois au maïs	Salade fromagère	Céleri rave sauce bulgare
	Plat protidique	FERIE	Filet de hoki sauce citronnée	Gratiné d'épinards aux œufs durs	Saucisse aux lentilles
	Accompagnement		Tortis	/	Plateau de fromages
	Produit laitier		Tomme grise	Brie	Entremets au caramel
	Desserts		Nid de Pâques au chocolat	Riz au lait chocolaté	

BON APPETIT !

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée

Composition des salades :
 * Carottes à la bugs bunny : carottes, pommes, raisins
 * Salade de riz des tropiques : riz, haricots rouges, crevettes, ananas

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

