



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 mars	<p>Velouté de céleri</p> <p>Emincé de bœuf à la tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Kiwi</p>	<p><i>Mardi gras</i></p> <p>Carottes aux herbes fraîches</p> <p>Escalope de porc sauce moutarde</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Beignet aux pommes</p>			
Du 11 au 15 mars	<p>Salade d'endives à l'emmental</p> <p>Risotto aux légumes</p> <p>Plat complet</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p><i>Journée "Santé"</i></p> <p>Salade de lentilles, tomate, chorizo et chèvre</p> <p>Haricots verts à la carbonara</p> <p>Plat complet</p> <p>Cœur de bleu</p> <p>Fruits d'hivers aux épices*</p>		<p>Salade coleslow *</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Carré frais</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat</p>	<p>Râpé de radis noir</p> <p>Filet de lieu aux crevettes</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p>

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Fruits d'hivers aux épices : poire, pomme, citron, cannelle, vanille
- * Salade coleslow : chou blanc, carottes

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



BON APPETIT !


MENUS DU 18 AU 29 MARS

Restaurant scolaire de Saint Roch



Animation : "Que fabrique-t-on avec du lait ?"

Du 18 au 22 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine soufflée au fromage	Croque de légume sauce cocktail		Salade de chèvre chaud	Emincé de chou blanc au maïs
Mijoté de bœuf au thym	Tourtière aux 3 fromages		Omelette	Blanquette de poisson
Poêlée forestière	Salade verte		Epinards à la béchamel	Riz
Yaourt nature BIO	Camembert		Emmental	Plateau de fromages
Poire	Crème pâtissière légère et sa confiture d'abricot		Cheese cake au citron	Fromage blanc miel et fleur d'oranger

Du 25 au 29 mars

Bouillon aux vermicelles	Journée "Gourmande"		Céleri rave sauce bulgare	Coupe pacifique*
Pot au feu	Salade de carottes aux amandes		Merlu en croûte (chapelure, parmesan)	Emincé de dinde caramélisé
Légumes du pot au feu	Mijoté de porc Roi Rose de Touraine au citron et pain d'épices		Gratin de chou fleur	Frites
Cantal	Purée rose à la betterave		Brie	Tomme blanche
Fruit de saison	Fromage fondu		Semoule au lait vanillé	Pomme
	Poêlée d'ananas au sucre roux			

Les repas sont fabriqués sur place.

* Coupe pacifique : salade, pamplemousse, céleri branche

Composition des salades :

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



BON APPETIT !