

Menus Mars 2019



Vendredi 1

Potage
Boulettes d'agneau
Blé
Fromage
Fruit

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Betteraves Escalope de porc Haricots blancs Yaourt	Salade verte, gruyère, maïs Emincé de bœuf Julienne de légumes Beignet	Macédoine Croissant jambon Fromage Fruit	Carottes râpées Cuisse de poulet Pommes de terre sautées Yaourt	Potage Poisson Epinards Fromage Fruit

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Chou rouge, pomme Paupiette de veau Petits pois Entremets	Salade Carbonnade Flamande Frites Yaourt de la ferme	Filet de sardine Cordon bleu Haricots verts Fromage Fruit	Potage Poisson Riz Fromage Fruit	Salade Strasbourgeoise Filet de poulet Gratin de chou-fleur Mousse au chocolat

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Concombre Sauté de porc Flageolets Yaourt	Pamplemousse Steak haché Pâtes Panacotta	Salade printanière Boudin blanc aux 2 pommes Yaourt	Potage Emincé de volaille Jardinière de légumes Fromage Fruit	Charcuterie Poisson Carottes Vichy Fromage Fruit

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Taboulé Burger de veau Haricots beurre Yaourt	Macédoine Escalope de dinde Boullgour Fromage Fruit	Potage Boulette de bœuf Trio de légumes Yaourt Fruit	Salade verte Brandade de poisson Jardinière de légumes Fromage blanc	Betteraves Chipolatas Lentilles Yaourt



Un menu équilibré
doit comprendre

Produits laitiers
Légumes, fruits crus
Légumes, fruits cuits
Viandes, poissons, œufs
Féculents
Produit divers

La commission « menus » se réunira
le Jeudi 18 Mars 2019
à 18 h au restaurant scolaire

Partenaires financiers de la construction du restaurant scolaire

