



Menus du 4 mars au 12 avril 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARBA, NAUJAN ET POSTIAC, SAINT AUBIN DE BRANNE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Mars,
Parmentier de millet
et son crumble



En Avril,
Boulettes de boulgour,
quinoa et pois chiches

lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE (SALADE VERTE, CROUTONS, MAÏS)	RADIS ROSES AU BEURRE	POTAGE DE LÉGUMES (FRAIS LOCAL)
NUGGET'S DE POULET	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE)	TORTIS BIO	FILET DE POISSON FRAIS
CAROTTES BRAISEES	HARICOTS VERTS	À LA BOLOGNAISE MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	RIZ PILAF
CAMEMBERT	PETIT SUISSE	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES
YAOURT NATURE SUCRE	BEIGNET	FRUIT DE SAISON BIO	FLAMBY

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	TOMATE FETA	BETTERAVES BIO (LOCAL) EN SALADE
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE (VBF)	ESCALOPE DE POULET GRILLEE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	RÔTI DE PORC AU MIEL	FILET MEUNIÈRE
POMMES RISSOLEES	PETITS POIS AU JUS	LENTILLES CUISINEES MAISON	POELEE DE LEGUMES
COULOMIERS	BRIE	VACHE QUI RIT	SAINT PAULIN
COMPOTE DE FRUITS	GATEAU BASQUE	FROMAGE BLANC ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
COLESLAW	CREPE AUX CHAMPIGNONS	VELOUTE CRECY (CAROTTES)	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE
RISSOLETTE DE VEAU A LA TOMATE	SAUTE DE BOEUF (FRAIS VBF)	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AU THYM (FRAIS LOCAL)	MAREE DU JOUR
PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU-FLEUR BECHAMEL	HARICOTS VERTS BIO	RIZ PILAF
KIRI	EMMENTAL	EDAM	CANTADOU
CREME DESSERT VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON

MENU DES ENFANTS			
lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	SALADE DE HARICOTS VERTS	CREPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE
	SAUCISSE	SAUTE DE BOEUF (FRAIS VBF)	POISSON DU JOUR
	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	CŒUR DE BLE	BROCOLIS AUX AMANDES
	FROMAGE BLANC	SAMOS	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU CAMEL

C'est le Printemps !



lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
TABOULE	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE TOMATE VERMICELLES	RADIS ROSES AU BEURRE
JAMBON GRILLE	STEAK HACHE GRILLE (VBF)	EMINCE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS LOCAL)	MAREE DU JOUR
HARICOTS BEURRE	MACARONI BIO	FRITES ET KETCHUP	POELEE MERIDIONALE
CAMEMBERT	VACHE QUI RIT	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
SALADE DE PÂTES	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	TOMATE VERMICELLES	RILLETES ET CORNICHONS
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	RÔTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS VBF)	CREPINETTE DE VOLAILLE	MAREE DU JOUR A NORMANDE
SALADE VERTE BIO	FRITES	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	SEMOULE
BRIE	CARRE GROSJEAN	CANTADOU	PETIT SUISSE
YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)