



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Mars 2018

<b>Lundi 5</b>	<b>Mardi 6</b>	<b>Jeudi 8</b>	<b>Vendredi 9</b>
Bloc de foie gras Sot l'y laisse de dinde forestière Poêlée de chou-fleur Flan nappé caramel	Rémoulade d'endives Calamars à la luzienne Pâtes savoisines Yaourt	Betteraves mozza' Gigot d'agneau Purée fréneuse Fruit	<u>Un petit air réunionnais</u> Acras de morue Rougail merguez aux lentilles Ananas en compotée sur panacotta
<b>Lundi 12</b>	<b>Mardi 13</b>	<b>Jeudi 15</b>	<b>Vendredi 16</b>
Velouté de potiron Mijoté de bœuf au citron et au romarin Riz Compote	<u>Menu du Calvados (14)</u> Clafoutis normand au camembert Porc au cidre - Carottes Douillon de pomme	Avocat à la landaise Poisson en matelote Lasagnes florentines Yaourt	Croustillant au thon Salade verte Tartiflette Fruit
<b>Lundi 19</b>	<b>Mardi 20</b>	<b>Jeudi 22</b>	<b>Vendredi 23</b>
Tartare kiwis/mangues aux crevettes Feuilleté au jambon Petits pois Fromage de nos vallées et pâte de coing	Doucette mimosa Poulet sauce aurore Haricots verts Crème dessert	Coleslaw Poirine farcie Gnocchi Fruit	Pizza blanche Poisson meunière Salsifis à la provençale Macédoine de fruits
<b>Lundi 26</b>	<b>Mardi 27</b>	<b>Jeudi 29</b>	<b>Vendredi 30</b>
Salade d'orzo à la Gordon Ramsay Cassolette de fruits de mer Julienne de légumes Mousse au chocolat	Mesclun à la Fourme d'Ambert Saucisse de Francfort Pommes de terre vapeur et choucroute Fruit	Salade du pêcheur Aiguillettes de canard Flageolets Fromage blanc/confiture	Soupe verdurette Sauté de veau au fenouil et aux olives Semoule Dessert du placard

Sous réserve de modifications