

Restaurant
Scolaire
d'Hurigny

P'tit point produits



-Le pain est fourni par le **boulangier d'Hurigny**.

-Le fromage de chèvre est fourni par la fromagerie **Chevenet**.

-L'huile d'olive et l'huile de tournesol sont issues de l'agriculture biologique.

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications.

MENU MARS 2019

<p> VEGETARIEN Lundi 4 mars</p> <p>Carottes râpées maison Clafoutis de légumes de saison / Mozzarella Glace Cookie</p>	<p>Mardi 5 mars</p> <p>Salade verte / Fromage chèvre / toast Poulet à la crème Brocolis Quatre quarts / Chocolat</p>	<p>Jeudi 7 mars</p> <p>Salade de lentilles Poisson pané Épinards Flamby BIO</p>	<p>Vendredi 8 mars</p> <p>Céleri /Mayo Bœuf braisé Haricots blancs Yaourt BIO</p>
<p>Lundi 11 mars</p> <p>Menu réunionnais Beignet de la mer Cari de poulet Riz BIO Fromage blanc vanille Ananas frais</p>	<p>Mardi 12 mars</p> <p>Velouté de courge Sauté de porc aux olives Gratin de Choux fleur Roulé à la confiture</p>	<p>Jeudi 14 mars</p> <p>Mâche/betterave Pâtes BIO au thon Comté Pruneaux</p>	<p>Vendredi 15 mars</p> <p>Friand au fromage Steak haché BIO Haricots verts Camembert Banane</p>
<p>Lundi 18 mars</p> <p>Salade de pâtes Dos de colin Julienne de légumes Compote/Spéculos</p>	<p>Mardi 19 mars</p> <p>Macédoine Jambon Braisé Purée Tartare Kiwi</p>	<p> VEGETARIEN Jeudi 21 mars</p> <p>Salade boulgour Omelette Carottes vichy Fromage fermier Poire</p>	<p>Vendredi 22 mars</p> <p>Menu du Nord Salade Carbonade flamande Frite Mimolette Gaufre Chantilly</p>
<p>Lundi 25 mars</p> <p>Salade verte Saucisses Lentilles BIO Liégeois Biscuit</p>	<p>Mardi 26 mars</p> <p>Carottes râpées Gratin de fruits de mer Haricots beurre Éclair au chocolat</p>	<p>Jeudi 28 mars</p> <p>Betterave/pomme BIO Cordon bleu Petits pois Yaourt BIO</p>	<p>Vendredi 29 mars</p> <p>Velouté de carottes Rôti de porc à l'ail Brocolis Tomme blanche Abricots secs</p>