



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Mars 2019

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Timbale fruitée au crabe <i>(mangue, avocat, miettes de crabe)</i> Pilaf de riz verte au hachis de porc Compote	Tarte à la carotte Poisson sauce au poivre Haricots verts Viennois saveur vanille	Salade d'endives vitaminée <i>(endives, orange, radis, graines)</i> Sots l'y laisse de dinde sauce Robert Macaronis Kiri	Menu proposé et composé par les élèves
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Quinoa & co <i>(quinoa, cœurs de palmier, cornichons)</i> Escalopines de veau façon Berry Purée de potiron Bleu d'Auvergne - Dattes	Soupe verdurette Pain de viande Frites Salade d'ambroisie <i>(ananas, noix de coco, crème, chamallows)</i>	Salami danois Nachos de poulet Duo de haricots grains, soupçon de chili Fruit	<b>Un petit air grec</b> Salade méditerranéenne <i>(salade verte, olives noires, oignons, poivrons)</i> Saganaki de fruits de mer Orzo Yaourt à la Grecque et confiture d'abricot
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Méli-mélo betteraves mozza' Alicuit (de canard) de bonne-maman Pommes de terre boulangères Fruit	Salade de lentilles océane <i>(lentilles, miettes de surimi, maïs)</i> Bœuf en daube potagère Fondue de carottes et de poireaux Yaourt	Salade Pop' <i>(salade verte, asperges, lardons, pop corn)</i> Poisson à la salsa d'amandes Caviar de chou-fleur au paprika Tartelette au chocolat	Crudités « barrées » <i>(carottes râpées, chou blanc, cranberries séchées)</i> Boulettes d'agneau Semoule aux herbes Comté