



MENU SCOLAIRE MARS



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 8 Mars	Rillettes cornichon Poulet rôti Poêlée de légumes Camembert Fruit	Céleri rémoulade Bœuf façon bourguignon Carottes Petit suisse sucré Mardi gras Beignet au chocolat	MENU BIO Potage légumes variés BIO Raviolis BIO de volaille Plat complet Yaourt BIO sucré Fruit BIO	Radis et beurre Pavé de colin sauce fines herbes Riz Gouda Lacté chocolat
Du 11 au 15 Mars	Salade de pâtes Aiguillettes de poulet Purée de potiron Chanteneige Fruit	Feuilleté au fromage Bifteck haché au jus Bouquet de légumes (choux fleurs, carottes, brocolis) Coulommiers Fruit	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de mouton sauce provençale Haricots panachés Fromage blanc sucré ***Les pas pareilles*** Brownie mexicain	Macédoine mayonnaise Filet de lieu sauce citron Pommes de terre en vapeur Yaourt sucré Fruit
Du 18 au 22 Mars	Salade de blé aux petits légumes Cordon bleu Petits pois Tomme blanche Fruit	Salade de betterave Sauté de porc sauce dijonnaise Haricots verts Fraidou Muffin vanille aux pépites de chocolat	Chou chinois vinaigrette Emincé de bœuf sauce marengo Semoule Edam Purée de pommes et poires du Val de Loire du chef	Céleri rémoulade Brandade Plat complet Vache qui rit Mousse chocolat au lait
Du 25 au 29 Mars	Taboulé Moelleux de veau au jus Ratatouille Coulommiers Fruit	Potage Andalou Saucisse de Strasbourg Pommes noisettes (Dosette de ketchup) Fromage blanc sucré Fruit	Salade de haricots verts Daube de bœuf à la provençale Choux fleurs Fromage des Pyrénées Liégeois chocolat	Salade de riz composée Poisson pané Carottes à l'ail Yaourt sucré Fruit

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

