



# 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  <b>Mardi gras</b> Beignet au chocolat	<b>MENU BIO</b> 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  <b>***Les pas pareilles***</b> 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 !**

