

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté
RESTAURANT SCOLAIRE (Bœuf : origine France, race à viande) * (produit issu de l'agriculture biologique)
Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique
Pomme de terre ET œufs frais : locales et issues de l'agriculture biologique

2017	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
SEMAINE <u>DU 20</u> <u>MARS</u> <u>AU 24</u> <u>MARS</u>	CREME DUBARRY* RAGUTTATI SEMOULE DE COUSCOUS* TOME D'alrée* ANANAS frais	SALADE DE RIZ* AU THON ESCALOPE DE POULET au miel et pommes GALETTES DE LEGUMES FROMAGE BLANC*	PATE DE CAMPAGNE FILET DE POISSON Sauce vin blanc SARRASIN* / BOULGOUR* SALADE DE FRUITS (maison)	POTAGE parisien* SAUCISSE PATATE CAROTTES* A LA CREME ILES FLOTTANTES
SEMAINE <u>DU</u> <u>27</u> <u>MARS</u> <u>AU 31</u> <u>MARS</u>	SALADE D'endives Et noix* POTEE AUX CHOUX YAOURT aromatisé Banane*	POTAGE SAINT- GERMAIN Croutons BOULETTES DE VIANDES Légumes* et céréales* HARICOTS VERTS HARICOTS BEURRE CANTAL / POMMES*	BETTERAVES* A LA Grenobloise PAELLA GATEAU CHOCOLAT*	CONCOMBRES* Au fromage blanc* BŒUF CAROTTES* FRITES YAOURT NATURE (local)
SEMAINE <u>DU 03 AVRIL</u> <u>AU 07</u> <u>AVRIL</u>	CAROTTES* RAPEES JOUE DE PORC AU CIDRE CROZETS au sarrasin YAOURT aromatisé fraise*	SALADE DE BLE* POULET (label rouge) AUX POIREAUX et comté PETITS – POIS paysanne FAR BRETON*	SOUPE TOMATES* Vermicelles* PATES* A LA CARBONARA KIWIS*	SALADE DE MAIS* THON Vinaigrette* POMME DE TERRE* FLAN VANILLE* Caramel au beurre salé