










































































MOIS DE MARS 2020 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

	LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
Entrées	Salade iceberg	Coleslaw	Jambon blanc   Croisillon dubarry 	Haricots verts en salade 	Betteraves à la ciboulette
Plat principal	Raviolis au bœuf (plat complet)  Raviolis légumes (plat complet) 	Rôti de bœuf aux champignons  Potée de flageolets au jus 	Escalope de poulet   Omelette 	Filet de cabillaud Galette legumineuse emmental  	Tomate farcie  Tomate farcie végétarienne 
Accompagnement		Carottes sautées 	Poireaux à la crème	Pommes de terre + aïoli	Riz
Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage 	Fromage blanc 
Dessert	Crème dessert chocolat	Eclair vanille	Fruit  	Fruit	Fruit 
	LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
Entrées	Pizza	Radis à la croq'au sel	Carottes râpées	Brocolis vinaigrette 	Mâche
Plat principal	Veau marengo   Steak de soja nature  	Quenelles sauce tomate	Gigot d'agneau sauce moutarde Steak de lentilles vertes + jus  	Filet de saumon safrané Croc végétal au fromage 	Pilons de poulet rôti   Samoussa aux légumes 
Accompagnement	Poêlée champetre	Haricots plats	Boullgour	Spaghettis	Petits pois au jus
Produit laitier	Fromage 	Yaourt 	Fromage	Fromage 	Fromage 
Dessert	Fruit  	Crêpe chocolat	Mosaïque de fruits	Fruit	Glace
	LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03 MENU VERT
Entrées	Céleri rémoulade	Pamplemousse	Macédoine vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Sauté d'agneau au miel  Steak de soja provençal +sauce  	Rôti de porc + moutarde   Crêpe champignons 	Gratin camarguais  Gratin camarguais végétal 	Steak haché  Nuggets de blé croustillants 	Escalope de poulet à l'oseille   Bouchées courgettes menthe 
Accompagnement	Pommes de terre	Duo de carottes	Riz camarguais	Printanière de légumes	Coquillettes aux épinards
Produit laitier	Fromage 	Fromage	Fromage 	Faisselle  	Fromage au pesto
Dessert	Compote de fruits 	Gâteau de semoule	Fruit	Biscuit roulé chocolat	Crème dessert pistache
	LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
Entrées	Lentilles à l'échalote	Salade mélangée	Radis beurre	Terrine de légumes + mayonnaise	Carottes râpées
Plat principal	Œufs durs	Filet de poisson pané citron  Stick de soja pané + citron  	Haut de cuisse de poulet au jus Steak de soja/petits légumes + jus 	Couscous boulettes Couscous végétarien 	Sauté de porc charcutier   Galette tofu/épinards/fromage  
Accompagnement	Poêlée meridionale	Choux-fleurs persillés 	Riz au curry	Semoule couscous	Courgettes sautées 
Produit laitier	Yaourt 	Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage 
Dessert	Fruit	Tarte aux fruits	Fruit 	Fruit 	Flan au caramel 

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au medecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

