

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

* La Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

MARS 2018

LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
MELANGE TENDRE GOULASH DE VEAU AUX CAROTTES GANSETTES AU GRUYERE YAOURT NATURE FRUIT BIO	VELOUTE D'ASPERGES BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE POLENTA AU GRUYERE EDAM BIO FRUIT	PÂTE EN CROÛTE DE VOLAILLE OLIVE VERTE OMELETTE AU FROMAGE BIO JARDINIÈRE DE LEGUMES SAMOS MOSAÏQUE DE FRUITS	SALADE HAWAÏENNE FILET DE COLIN SAUCE BASILIC POMMES A L'ANGLAISE EMMENTHAL FRUIT BIO
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
SALADE DE BETTERAVE AU CUMIN TAJINE D'AGNEAU ET SA SEMOULE BREBICREME FRUIT BIO	SALADE DE CONCOMBRES AU YAOURT BIO NUGGETS DE VOLAILLE FRICASSEE DE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS CANTAL FRUIT	SOUPE DE LENTILLES VERTES SAUCISSE DE PORC GRILLEE Plat de substitution : SAUCISSE DE VOLAILLE GRILLEE RATATOUILLE NICOISE MIMOLETTE FRUIT BIO	SALADE TOMATES MOZARELLA ET BASILIC FILET DE POISSON NICOISE MELI MELO DE LEGUMES SAUTES FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE POMME / FRAISE
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
SALADE VERTE POULET SAUCE A L'ESTRAGON POMMES NOISETTES GOUDA BIO FRUIT	HARICOTS BEURRE EN SALADE STEACK HACHE POËLE PUREE DE POMMES DE TERRE RONDELE AU BLEU FRUIT BIO	CHOUX CHINOIS EN SALADE BIO RÔTI DE VEAU FORESTIERE FLAGEOLETS BRETONNE BISCUIT SABLE DES FLANDRES CREME CARAMEL MAISON	SALADE NICOISE FILET DE HOKI PANE GRATIN DE COURGES DANY CHOCOLAT FRUIT BIO
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
CAROTTES RÂPEES BIO MACARONADE DE PORC Plat de substitution : MACARONADE DE DINDE YAOURT AUX FRUITS FRUIT	MELANGE TENDRE ESCALOPE DE POULET GRILLEE FLAN DE COURGETTES SAINT PAULIN FRUIT BIO	GÂTEAU ANNIVERSAIRE CELERI RAVE RÂPE ROSBEEF A LA PARISIENNE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE SAUTES GOUDA BIO GÂTEAU ANNIVERSAIRE	SALADE ICEBERG BIO HACHIS PARMENTIER DE SAUMON PETIT LOUIS FRUIT