

RESTAURATION REPAS

Repas Scolaire

Du 18 Février au 01 Mars 2019



LUNDI 18-févr		MARDI 19-févr		MERCREDI 20-févr		JEUDI 21-févr		VENDREDI 22-févr	
Entrée		Tomates		Soupe aux légumes 	Rillettes cornichons 	Carottes râpées aux pommes 	Salade mixte		
Plat		Sauté de poulet aux champignons 	Macaronis 	Saumon grillé 	Boulettes de bœuf à la tomate 	Rôti de porc à l'ancienne 			
Accompagn		Riz		à la carbonara 	Gratin de courgettes	Semoule		Poêlée de légumes	
Fromage		Brie		Camembert	Fromage	St Paulin		Kiri	
Dessert		Fruit		Yaourt aromatisé 	Compote de fruits	Poire 	Brownie crème anglaise 		
LUNDI 25-févr		MARDI 26-févr		MERCREDI 27-févr		JEUDI 28-févr		VENDREDI 01-mars	
Entrée		Potage parmentier 	Hors d'œuvre varié		Salade de pâtes au thon		Céleri rémoulade		Macédoine
Plat		Fricadelle sauce Savora 	Paupiette de veau au basilic 		Filet de dinde sauce crème 	Sauté de porc au curry 		Dos de lieu au citron	
Accompagnem		Jardinière de légumes		Frites	Poêlée forestière		Haricots beurre		Duo chou fleur pomme de terre en gratin
Fromage		Chèvre		Chanteneige		Fromage		Emmental	
Dessert		Banane		Fromage blanc	Pomme	Poire pochée chocolat		Semoule au lait 	

Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement



RESTAURATION REPAS
Repas Scolaire
Du 04 Mars au 15 Mars 2019


LUNDI 04-mars		MARDI 05-mars		MERCREDI 06-mars		JEUDI 07-mars		VENDREDI 08-mars	
Entrée	Rillettes cornichon		Betteraves vinaigrette		Concombres à la crème		Salade Coleslow		Potage légumes
Plat	Cuisse de poulet rôtie		Chipolata		Langue de bœuf sauce tomate		Tartiflette		Filet de saumon beurre blanc
Accompagnement	Petits pois à la Française		Poêlée de légumes		Tagliatelles		Salade verte		Carottes Vichy
Fromage	Mimolette		Saint Moret		Fromage		Fromage		Gouda
Dessert	abricot au sirop		Far aux pruneaux		Poire		Clémentines		Crème dessert vanille et biscuit
LUNDI 11-mars		MARDI 12-mars		MERCREDI 13-mars		JEUDI 14-mars		VENDREDI 15-mars	
Entrée	Carottes râpées		Potage de légumes		Cœur de palmier à la crème		Salade fromagère		Sardine au beurre
Plat	Sauté de bœuf		Cassoulet		Quiche fermière provençale		Choucroute		Pâtes à la Bolognaise
Accompagnement	Pommes rissolées		Fromage persillé		Salade verte et petits légumes		De la mer		Fromage
Fromage	Chèvre		Yaourt sucré		Edam		Maison		Salade verte
Dessert	Pomme		Biscuits secs (2)		Banane		Mousse chocolat cigarette Russe		Pêche melba

Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement


00000000

FRESH FISH
SEAFOOD CREATIVE SYMBOL

00000000

00000000

en Sarthe.fr

