

RESTAURATION REPAS

Repas Scolaire

Du 18 Mars au 29 Mars 2019



LUNDI 18-mars		MARDI 19-mars		MERCREDI 20-mars		JEUDI 21-mars		VENDREDI 22-mars	
Entrée		Salade piémontaise		Potage parmentier		Terrine de campagne cornichon		Carottes râpées aux pommes	
Plat		Emincé de porc aux pruneaux		Quenelles de volaille		Filet de poisson sauce crustacé		Rôti de bœuf béarnaise	
Accompagn		Poêlée Ardéchoise		Epinards béchamel		Gratin de courgettes		Haricots verts	
Fromage		Brie		Emmental		Fromage		St Paulin	
Dessert		Ananas frais		Riz au lait		Fruit au sirop		Poire	
LUNDI 25-mars		MARDI 26-mars		MERCREDI 27-mars		JEUDI 28-mars		VENDREDI 29-mars	
Entrée		Potage Crecy		Terrine de légumes		Salade Niçoise au thon		Céleri remoulade	
Plat		Brochette de volaille au curry		Paupiette de veau au basilic		Marmitte Sarthoise		Brandade de poisson	
Accompagnem		Choux de Bruxelles		Frites		Garniture Sarthoise		Salade verte	
Fromage		Chèvre		Chanteneige		Fromage		Saint Nectaire	
Dessert		Banane		Entremet vanille		Pomme		Glace au chocolat	
Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement									



RESTAURATION REPAS
Repas Scolaire
Du 01 avril au 12 avril 2019

menu		LUNDI 01-avr		MARDI 02-avr		MERCREDI 03-avr		JEUDI 04-avr		VENDREDI 05-avr	
Entrée		Haricots verts vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Concombres à la crème		Menu de Pâques		Crème Dubarry	
Plat		Chippolatas		Lasagne		Poitrine de veau farcie		Cornet de jambon à la Russe		Emincé de volaille aux champignons	
Accompagnement		Semoule aux petits légumes		Salade verte		Salsifis au beurre Haricot beurre		Parmentier d'agneau		Macaronis	
Fromage		Mimolette		Saint Moret		Fromage		Salade verte / fromage		Gouda	
Dessert		Ananas au sirop		Poire		Far aux pruneaux maison		Dessert de Pâques		Petit suisse aromatisés	
menu		LUNDI 08-avr		MARDI 09-avr		MERCREDI 10-avr		JEUDI 11-avr		VENDREDI 12-avr	
Entrée		Duo céleri / carottes		Radis beurre		Potage		Salade fromagère		Tomates au chèvre	
Plat		Rôti de bœuf		Paëlla		Sauté de veau Marengo		Navarin de lieu		Couscous poulet merguez	
Accompagnement		Pâtes et fromage râpé		et sa garniture		Haricots verts		Purée de légumes		Salade verte	
Fromage		Fromage		Fromage blanc		Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert		Fruit de saison		Confiture et Biscuit		Génoise aux fruits		Fruit de saison		Yaourt sucré	

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


00000000

FRESH FISH
SEAFOOD CREATIVE SYMBOL

00000000

00000000

en Sarthe.fr

