





Restauration Scolaire

Mars 2018

Menus du 19 au 23

Lundi

-  Taboulé
-  Sauté de boeuf sauce brune
Poêlée de légumes
-  Petit moulé
-  Fruit

Mercredi

-  Céleri rémoulade
-  Rôti de dinde à la tomate
Haricots verts persillés
-  Petits suisses
-  Crème praliné

Mardi menu bio

-  Betteraves rouges vinaigrette
-  Haché de boeuf au jus
Blé
-  Gouda
-  Yaourt vanille








Jeudi

-  Crudité aux achards
-  Rougai d'aiguillettes de poulet & riz créole
-  Carré frais
-  Bavarois passion

R
é
u
n
i
o
n

Vendredi

-  Salade maïs thon 
-  Filet de colin sauce crème
Chou fleur persillé
-  Brie à la coupe
-  fruit