

Menu Mars 2020

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



Restaurant scolaire de Marchémoret	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mars	Endives à l'emmental Paupiette de dinde au jus et gratin de potirons Camembert Compote de pommes		Feuilleté au fromage Rôti de dinde à la cocotte et haricots verts persillés Petit suisse aux fruits Banane sauce chocolat	<u>Menu VEGETARIEN</u> Œuf dur mayonnaise Pané fromager Coquillettes Yaourt aux fruits mixés Fruit
Semaine du 9 au 13 mars	Saucisson sec * Aiguillettes de poulet sauce tomate et Coquillettes Coulommiers Fruit	Potage (poireaux et PDT) Saucisse fumée * Lentilles au jus Faisselle Galette bretonnes	<u>Menu VEGETARIEN</u> Œuf dur mayonnaise Crêpe au fromage Haricots verts persillés Pâtisserie	Surimi mayonnaise Haché de thon à la niçoise et Purée Camembert Liégeois chocolat
Semaine du 16 au 20 mars	Quiche Lorraine* Sauté de bœuf aux oignons Haricots beurre Fromage blanc sucré Fruit	Tomate vinaigrette Spaghetti façon napolitaine (PC) Buchette Tarte aux fruits	Pâté de campagne * Filet de Lieu frais sauce provençale et Pommes röstis Brie Gâteau de semoule	<u>Menu VEGETARIEN</u> Concombres au yaourt Falafels à la sauce tomate Boullghour Compote de pommes
Semaine du 23 au 27 mars	Radis beurre Yassa de poulet (PC) Mimolette Liégeois vanille	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Colin gratiné au fromage et Gratin dauphinois Coulommiers Fruit	<u>Menu VEGETARIEN</u> Salade verte vinaigrette à la crème et aux herbes Parmentier de légumes (PC) Fromage blanc sucré Cookies vanille et pépites de chocolat	Salade de pâtes Boulettes de bœuf sauce bourgeoise et Beignets de brocolis Edam Flan nappé caramel

