








Menu Mars 2019

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Restaurant scolaire de Marchémoret				
Semaine du 11 au 15 février	<p>Saucisson sec * Pané de blé tomate mozzarella et Pepinettes au beurre Coulommiers Fruit</p>	<p>Quiche lorraine * Saucisse fumée * et Lentilles au jus Faiselle Galette bretonne</p> 	<p>Tomate Fricadelle de bœuf au fromage et Gratin dauphinois Emmental Compote de pommes</p>	<p>Surimi mayonnaise Haché de thon aux petits légumes et Purée Camembert Liégeois chocolat</p>
Semaine du 18 au 22 mars	<p>Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux oignons et Haricots beurre Coulommiers Crème dessert caramel</p> 	<p>Salade verte Spaghetti façon bolognaise (PC) Buchette Eclair au chocolat</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde aux olives et Beignets de chou-fleur Yaourt sucré Banane</p> 	<p>Pâté de campagne * Filet de lieu « frais » sauce provençale et Pommes röstis Chantailou Gâteau de semoule</p>
Semaine du 25 au 29 mars	<p>Betteraves au miel Yassa de poulet (PC) Yaourt aromatisé mixés Fruit</p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Colin gratiné au fromage et Purée Samos Moelleux ananas coco</p>	<p>Menu du Printemps</p> 	<p>Duo de choux Boulette de bœuf sauce bourgeoise Poêlé de haricots plats Boursin nature Flan nappé caramel</p> 

PC Plat complet

* Repas de substitution/ sans porc

Plat fait maison

Agriculture Biologique

