

Menu Mars 2021 – Restaurant scolaire de Marchémoret



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 5 mars	Saucisson sec * Paupiette de dinde au jus Gratin de potiron Camembert Compote de pommes	Carottes râpées Tajine de poissons et PDT (PC) Petit suisse aux fruits Fruit	Feuilleté au fromage Rôti de dinde à la cocotte Haricots verts persillés Fromage ovale Banane sauce chocolat	Menu Végétarien Croustillants à la mozzarella Omelette basquaise Coquillettes Fruit
Semaine du 8 au 12 mars	Tarte au fromage Aiguillettes de poulet sauce tomate Farfalle Petit suisse sucré Fruit	Salade Louisiane (Maïs, haricots rouges, tomates) Boulettes de volaille Lentilles au jus Faisselle Galette bretonne aux pépites de chocolat	Menu Végétarien Œuf dur mayonnaise Galettes de riz, lentilles colombo Haricots verts persillés Petit suisse nature Eclair au chocolat	Surimi mayonnaise Brandade de poissons (PC) Camembert Liégeois chocolat
Semaine du 15 au 19 mars	Quiche Lorraine * Nuggets de poulet Jeunes carottes Fromage blanc sucré Fruit	Salade verte Steak haché sauce fromage Frites Yaourt aromatisé Fondant chocolat	Pâté de campagne * Filet de lieu frais (Pêche française) Pommes rôtis Brie / Gâteau de semoule	Menu Végétarien Concombres au yaourt Falafels à la sauce tomate Boulghour Compote de pommes et biscuit
Semaine du 22 au 26 mars	Betteraves vinaigrette au miel Yassa de poulet (PC) Edam Liégeois vanille	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Colin gratiné au fromage Gratin dauphinois Coulommiers / Crème dessert	Menu Végétarien Salade verte Parmentier de légumes (PC) Fromage blanc sucré / Cookies	Salade de pâtes Palettes de porc à la diable * Beignets de courgettes Mimolette / Flan nappé caramel



Viande Bovine Française



Produit Local



Plat Fait Maison



Agriculture Biologique

Bon appétit !