

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02-mars	03-mars	04-mars	05-mars	06-mars
Blé aux pommes 	Carottes râpées	Charcuterie	Salade composée 	Calamar à la romaine
Filet de poulet 	Fondu creusois 	Colin poché 	Sauté de veau 	Langue de bœuf 
Choux de Bruxelles	Frites	Epinards	Gratin de courgette 	Tortis
Laitage	Salade de fruits 	Fromage	Fromage	Fromage
	Biscuit	Gâteau du moment 	Beignet	Fruit de saison
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
09-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Perles et son enfilade 	Betteraves rouges 	Salade de mars 	Terrine de poisson	Quiche lorraine 
Poisson	Petits salé 	Omelette fines herbes	Bœuf en émincé 	Volaille 
Poêlée de légumes 	Lentilles	Pomme de terre 	Haricots verts	Choux fleurs 
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
Entremet		Glace	Tarte aux fruits 	Fruit
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Nems	Salade d'avocat 	Potage 	Taboulé maison 	Crudités 
Rôti de porc au soja 	Coq au vin 	Sanglier en civet	Pizza végétarienne 	Saucisses fraîches 
Petits pois	Pâtes au jus 	Marmite de légumes 	Salade verte	Purée
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruit	Crumble 	Pithiviers	Fruit	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Concombre grec 	Œufs mimosa 	Tarte paysanne 	Pomme de terre /jambon 	Radis beurre 
Lapin chasseur 	Steak haché (vbf) 	Sauté de dinde 	Poisson de la criée 	Curry de haricots blancs 
Gratin de blettes 	Gnocchis napolitain	Patate douce 	Carottes à la crème 	Coquillettes
Fromage	Fromage	fromage	Laitage	Fromage
Paris /Brest	Fruit	Compote 		Cocktail de fruits 

Fait maison  **Repas végétarien**

Produit locaux

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages du marché, au vu de l'engagement de la commune dans la filière alimentaire, afin de privilégier les produits locaux.