

# Menu Scolaire du 2 mars au 3 avril 2020



Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Asperge mayonnaise Omelette nature Haricots rouges Yaourt Fruits	Betteraves râpées Emincé de porc Farandole de carottes Emmental Crème Dessert	Salade de pâtes Bœuf aigre douce Choux de Bruxelles Brie Orange	Tomates Ciboulette Filet de Colin Riz Pilaf Pyrénées Fruits au sirop	Pâté de Campagne (porc) Poulet braisé Gratin de Brocolis Cantal Iles Flottantes
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Carottes Hawaïenne Nuggets Végétales Ratatouilles (maison) Fromage blanc Fruits Bio	Salade de lentilles Emincé de porc Pomme de Terre Vache qui rit Banane	Pomelos Filet de Merlu Pâtes Petits suisses Brownies	Radis beurre Emincé de Bœuf Flageolets Edam Purée de fruits	Pizza (porc) Poulet au curry Courgettes Mimolette Pomme
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Tomates basilic Basquaise de légumes Riz Comté Liégeois Chocolat	Salami (porc) Dos de Saumon Haricots à la Tourangelle Chèvre Fruits	Salade mélangée Boulettes de bœuf Semoule aux légumes Camembert Flan caramel	Salade de pomme de terre Sauté de poulet Choux Fleur Yaourt Kiwi	Endives aux pommes Roti de porc aux olives Epinards Saint Nectaire Pomme Rouge
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Betterave en cube Pâtes à la sauce tomate Pont l'Evêque Ananas au sirop	Carottes au fromage Jambon (porc) Purée Banane	Radis noirs Dos de Colin Haricots beurre Gouda Entremet	Potage P D T Poireaux Cordon bleu de volaille Salsifis/Carottes Samos Tiramisu	Rosette (porc) Emincé de Bœuf Poêlée de légumes Carré frais Fruits
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Repas Américain	Quiche Lorraine (porc) Sauté d'agneau Haricots plats Cantal Orange	Salade verte Gratiné de Pomme de terre et légumes (maison) Pâtisserie	Carottes râpées Filet de Merlu Ebly Tomme Noire Fruits	Rillettes (porc) Bœuf Rôti Courgettes Yaourt Nature à boire Clemenvilla

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.  
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

*Produit bio*