

**MENUS RESTAURATION SCOLAIRE****MARS 2020**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>02 MARS</b>	<b>03 MARS</b>	<b>05 MARS</b>	<b>06 MARS</b>
Pizza 4 fromages Omelette bio Jardinière de légumes Vaches qi rit Compote de fruits	Salade de maïs Rôti de dinde Purée de butternut Chaussée aux moines Tarte aux pommes	Salade de concombre à la grecque Stifado de bœuf Polenta à la grecque Yaourt à la grecque	Salade de pâtes Poisson pané Carottes persillées Bûchette de chèvre Fruit
<b>09 MARS</b>	<b>10 MARS</b>	<b>12 MARS</b>	<b>13 MARS</b>
Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de poulet à la moutarde Penne Pointe de brie Mousse chocolat	Salade d'haricots verts Steak haché végétal et son ketchup de betterave Frites Galet de la Loire Fruit de saison	Salade verte de La Crau Sauté de canard Pommes de terre et haricots blancs Fromage blanc aux fruits Biscuit boudoir	Pâté de campagne Cordon bleu de volaille Epinards à la crème Petit suisse Fruit
<b>16 MARS</b>	<b>17 MARS</b>	<b>19 MARS</b>	<b>20 MARS</b>
Salade de betteraves Demi lune aux légumes et sauce tomate Emmental râpé Bûchette de chèvre Fruit	Salade de crudités sauce César et croûtons Filet de poisson Gratin de choux romanesco Comté Donuts	Quiche aux 2 saumons Rôti de porc Petits pois Emmental Fruit	Salade verte de La Crau Paella au poulet Biscuit moelleux Yaourt aromatisé
<b>23 MARS</b>	<b>24 MARS</b>	<b>26 MARS</b>	<b>27 MARS</b>
Salade de lentilles Chipolatas Purée de carottes Tome blanche Fruit	Tarte aux poireaux Escalope à la sauce forestière Haricots plats Pointe de brie Ananas frais	Saucisson Poisson meunière Epinards béchamel Petit suisse Fruit	Salade coleslaw Baeckeoffe Pommes vapeur Fromage blanc aux fruits