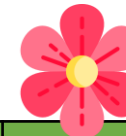




Restaurant scolaire Olympe de Gouges

MENU DU 2 AU 31 MARS



	DU 2 AU 6 MARS	DU 9 AU 13 MARS	DU 16 AU 20 MARS	DU 23 AU 27 MARS	DU 30 AU 31 MARS
Lundi	Carottes râpées au cumin Hachis parmentier de bœuf S/V : Hachis parmentier poisson Salade verte Brie Crème anglaise pralinée	Betteraves à la ciboulette Escalope de volaille à la crème S/V : Brochette de poisson citronnée Pomme de terre rissolées Crème saveur vanille	Salade piémontaise Fricassé de colin au citron Brocolis persillés Fromage/Laitage Poire	Salade haricots verts / haricots beurre Roulé emmental Salade verte Petit suisse aux fruits Petit-beurre	Macédoine de légumes Colombo de poulet S/V : Colombo de poisson Boulgour Fromage/Laitage Poire
Mardi	Salade de lentilles Emincé de porc moutard S/V : Poisson pané Riz pilaf Cake aux fruits	Salade de pois chiche Colin à la bordelaise Brocolis Yaourt aux fruits brassé Biscuit	Duo de saucisson S/V : Feuilleté au fromage Œuf dur à la béchamel Epinards à la crème Pain d'épices	Duo carottes céleri Aiguillette de poulet S/V : Hoki pané Penne Liégeois Chocolat	Cœur de palmier vinaigrette Croziflette S/V : Croziflette Champignons Salade verte Cake aux Fruits
Mercredi	Pâté en croûte Feuilleté au fromage Chili con carne S/V : Chili sin carne Riz Coulommiers Fruits de saison	Salade composée Couscous poulet S/V : Couscous de légumes d'hiver Semoule de couscous Tarte aux pommes	Cèleri remoulade Quiche au fromage Salade verte Yaourt nature Cocktail de fruits au sirop	Radis beurre Chipolatas grillées Œufs cocotte Flageolet Fromage/Laitage Cake nature	
Jeudi	Salade de pâtes Hoki pané Poêlée pomme de terre et haricots plats Fromage blanc Clémentine	Salade haricots vert/œuf Spaghettis bolognaise S/V : Spaghettis napolitaine Emmental Fruits de saison	Endives mimolette Carbonade flamande S/V : Carbonade flamande au colin Poêlée de légumes Cake pommes cannelle	Endives aux pommes Quenelle nature sauce tomate Riz de Camargue Mimolette Fruit de saison	
Vendredi	Taboulé Libanais Osso bucco de dinde S/V : Osso bucco de poisson Chou-fleur Compote pomme	Œufs mayonnaise Bouchées de la mer Riz long étuvé Petits suisses aux fruits Compote tutti frutti	Salade de blé Sauté de porc caramel S/V : Colin sauce soja Frites patate douce Compote pomme	Concombres à la ciboulette Emincé de porc et poivrons S/V : poisson basquaise Pommes dauphine Compotes pomme-coing	

S/V : sans viande

Menu projet scolaire

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

