

# RESTAURANT SCOLAIRE - CORBEILLES EN GATINAIS

MOIS DE MARS 2020

lun 02 mars	mar 03 mars	mer 04 mars	Menu végétarien	ven 06 mars
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Chou-fleur vinaigrette	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise œuf dur
Lasagnes bolognaises Salade verte Croisillon dubarry Salade verte	Poulet rôti Dos de colin à l'armoricaine	Brandade de poisson	Omelettes fines herbes	Poisson pané
Yaourt nature sucré	Pommes rissolées	Salade verte	Salade verte	Ratatouille
Fruit	Brie	Chantailou	Bûche mi-chèvre	Carré d'as ail & fines herbes
Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Compote	Flan pâtissier
lun 09 mars	Menu végétarien	mer 11 mars	MENU HOLI	ven 13 mars
Salade de pâtes au surimi (pâtes, tomate, surimi râpé, julienne de carottes, courgettes, céleri, mayonnaise)	Taboulé	Pâté de foie Surimi mayonnaise	Râpé de chou blanc madras (ananas, mayonnaise)	Terrine de légumes
Rôti de porc Croisillon dubarry	Chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Bœuf bourguignon Filet de hoky sauce basquaise	Poulet tika massala Croquettes de poisson sauce indienne	Dos de colin sauce nantua
Gratin de chou-fleur		Printanière de légumes	Dhal (purée de lentilles)	Pâtes
Carré de ligueil	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Edam	Petit moulé
Fruit	Madeleine	Mousse au chocolat	Gâteau coco	Liégeois vanille
Fruit	Menu végétarien	mer 18 mars	jeu 19 mars	ven 20 mars
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade de riz, tomate, œuf, maïs	Piémontaise au poulet Concombre vinaigrette
Couscous Filet de poisson meunière / Semoule	Œufs florentines (Œufs durs sur lit d'épinards béchamel)	Escalope de volaille sauce provençale Nuggets de blé	Jambon grill Nuggets de poisson	Beignets de calamars
Fromage bio	Petit suisse nature sucré	Pâtes	Haricots verts	Carottes persillées
Compote	Fruit	Fraidou	Camembert	Pavé 1/2 sel
Fruit		Cocktail de fruit	Gâteau au yaourt	Crème dessert chocolat
lun 23 mars	Menu végétarien	mer 25 mars	jeu 26 mars	ven 27 mars
Chou-fleur vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Rillettes de poisson citonnées	Friand au fromage	Coleslaw vinaigrette
Sauté de porc au curry Gratiné de poisson au fromage	Couscous végétarien (semoule, pois chiche, légumes couscous)	Gratin de pâtes au jambon Boulettes de soja tomate basilic / Pâtes	Hachis parmentier Cœur de merlu crème de fenouil / Purée	Dos de colin meunière
Riz				Epinards béchamel
Mimolette	Chantailou	Vache picon	Yaourt nature sucré	Tomme pyrennées
Fruit	Mousse chocolat	Compote	Galette bretonne	Donuts

CRUDITÉS

DESSERTS MAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS LOCAUX\*  
\*(cuisine de Poitiers 86)

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

en bleu : variante sans viande



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.