

RESTAURANT SCOLAIRE DE MONISTROL SUR LOIRE

MOIS DE MARS 2018

| | | | |
|---|---|--|--|
|  | <p>Pain Bio tous les jours Légumes Bio ou frais Riz / pâtes & frites Bio Viandes françaises</p> | <p><u>Jeudi 01 Mars</u> Salade de riz Filet de poisson frais Poêlée de légumes maison Pâtisserie</p> | <p><u>Vendredi 02 Mars</u> Pizza maison Escalope de volaille Epinards à la crème Fruit</p> |
| <p><u>Lundi 05 Mars</u> Salade aquitaine Sauté de porc Pois gourmands Fromage portion</p> | <p><u>Mardi 06 Mars</u> Crudités Brandade de morue Fruit</p> | <p><u>Jeudi 08 Mars</u> Carottes rémoulade Steak haché frais Gratin de choux fleurs Bugnes</p> | <p><u>Vendredi 09 Mars</u> Feuilleté de légumes Filet de poulet Risotto Salade de fruit frais</p> |
| <p><u>Lundi 12 Mars</u> Salade d'agrumes Boule bœuf Tomates provençales Tarte citron meringuée</p> | <p><u>Mardi 13 Mars</u> Endives œuf dur Lentilles saucisse Yaourt bio</p> | <p><u>Jeudi 15 Mars</u> Potage de saison Blanquette de veau à l'ancienne Poêlée de légumes maison Fruit</p> | <p><u>Vendredi 16 mars</u> Salade composée Quenelles sauce Nantua Champignons Fromage portion</p> |
| <p><u>Lundi 19 Mars</u> Sardines Rôti de veau à l'orange Gratin dauphinois Fruit de saison</p> | <p><u>Mardi 20 Mars</u> Triade de salade Lasagnes maison Yaourt aux fruits</p> | <p><u>Jeudi 22 Mars</u> MENU BIO</p> | <p><u>Vendredi 23 Mars</u> Salade piémontaise Filet de colin Brocolis Entremet maison</p> |
| <p><u>Lundi 26 Mars</u> Salade niçoise Cuisse de poulet Frites Yaourt bio</p> | <p><u>Mardi 27 Mars</u> Salade mixte Filet de poisson frais beurre blanc Gratin de courgettes Compote</p> | <p><u>Jeudi 29 mars</u> Macédoine de légumes Sauté de veau provençal Haricots beurre Dessert lacté</p> | <p><u>Vendredi 30 Mars</u> Quiche lorraine Flageolets Sauté agneau Fruit</p> |

Certaines modifications pourront apparaître sur les menus, ceci en raison des arrivages de Primeurs

Présence possible de produits allergènes

Se renseigner auprès du personnel