

RESTAURANT SCOLAIRE DE MONISTROL SUR LOIRE

MOIS DE MARS 2019

<u>Lundi 04 mars</u> Flammekueche Escalope de volaille Epinards à la crème Fruit	<u>Mardi 05 Mars</u> Salade, œufs Filet de poisson frais Poêlée de légumes maison Bugnes	<u>Jeudi 07 Mars</u> Salade composée Cuisse de poulet Frites patate douce Yaourt bio	<u>Vendredi 08 Mars</u> Carottes rémoulade Bœuf provençal Chou romanesco Fromage portion
<u>Lundi 11 Mars</u> Crudités Cannellonis Fruit	<u>Mardi 12 Mars</u> Salade aquitaine Sauté de porc Haricots beurre Fromage portion	<u>Jeudi 14 Mars</u> Salade niçoise Galopin de veau Gratin de choux fleurs Crème dessert chocolat	<u>Vendredi 15 Mars</u> Feuilleté Cuisse de pintade Riz Salade de fruits frais
<u>Lundi 18 Mars</u> Salade d'agrumes Tomates farcies Pâtisserie	<u>Mardi 19 Mars</u> Endives œuf dur Cabillaud meunière Tagliatelles Yaourt bio	<u>Jeudi 21 Mars</u> Pâte croûte Gigot d'agneau Poêlée de légumes maison Fruit	<u>Vendredi 22 mars</u> Salade composée Quenelles sauce Nantua Champignons Fromage portion
<u>Lundi 25 Mars</u> Sardines Rôti de veau à l'orange Gratin dauphinois Fruit de saison	<u>Mardi 26 Mars</u> Triade de salade Lasagnes maison Yaourt à boire	<u>Jeudi 28 Mars</u> MENU BIO	<u>Vendredi 29 Mars</u> Terrine forestière Filet de colin Brocolis Entremet chocolat maison

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

Présence possible de produits allergènes

Se renseigner auprès du personnel

Pain Bio tous les jours
Légumes Bio ou frais
Riz / pâtes & frites Bio
Viandes françaises