

Mars 2017 SCOLAIRES

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques

LUNDI 27/02	MARDI 28/02	JEUDI 2	VENDREDI 3	LUNDI 6
Salade verte* vinaigrette Parmentier de poisson Laitage	Boules de boeuf aux épices Semoule Laitage Fruit *	Carottes râpées * Sauté de porc solives Riz Laitage	Soupe de poisson emmental Brochette de volaille/citron* herbes Poêlée pasta valantina Laitage	Terrine de campagne § Filet Poisson sauce Purée Compote biscuit

MARDI 7	JEUDI 9
Taboulé Merguez § grillée Haricots verts au beurre salé Laitage	Salade de pâtes surimi Cordon bleu poulet Epinards à la crème à grainer Fruit *

VENDREDI 10	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Radis roses* beurre Steak haché sauce poivre § Potatoes Fromage	Oeuf dur mayonnaise Tortellini sauce crème/parmesan Laitage	Potage Chorizo grillé § Riz à l'espagnole/ Tajine aux abricots Laitage	Salade de haricots verts cignon Sauté de veau § Boulgour Fromage	Pizza 4 fromages Filet de poisson meunière Poêlée de légumes Fruit

SEMAINE ANIMATION NORD PAS DE CALAIS - INVITEZ LES SAVOIRS

LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade verte*fromage Fricadelle de Bœuf§/Grain choux Fleur Compote	Salade lardons mimolète Moules Marinières Pommes rissolées Laitage	Pommes de Terre au jambon§ et maroilles Laitage Graufre	Potage Poireaux/pommes terre Carbonade de Bœuf§ Carottes Tarte

Denrées et préparations cuisinées en cuisine centrale

* Légumes et fruits frais de saison

§ Viandes de bœuf sous l'appellation Saveurs Occitanes (origine: Aquitaine, Midi Pyrénées, Auvergne, et Limousin), Veau fermier élevé sous la mère, porc et volailles issus de:

