

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



- Toutes nos viandes de bœuf servies sont d'origine française.
- Environ 40% des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons.

LUNDI 3/02	MARDI 4/02	JEUDI 6/02	VENDREDI 7/02
<p>Macédoine de légumes aux œufs durs mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de canard au jus cuisiné</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Crêpe au sucre (verre de lait)</p>	<p>Salade de betteraves crues</p> <p>Poêlée de riz cantonnais végétarienne</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Compote de fruits (biscuit)</p>	<p>Poulet fermier rôti au jus cuisiné (ferme de Port-Saint-Père)</p> <p>Torsades ½ complètes au beurre</p> <p>Carré d'Entrammes</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Filet de poisson meunière (citron)</p> <p>Légumes du marché</p> <p>Éclair au chocolat</p>
LUNDI 10/02	MARDI 11/02	JEUDI 13/02	VENDREDI 14/02
<p>Rillettes de thon</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tomme de brebis</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade gourmande aux œufs, fromages et croûtons</p> <p>Émincé de dinde laquée</p> <p>Pommes frites</p> <p>Yaourt à la gousse de vanille (ferme de la Chesnaie)</p>	<p>Salade de blé aux maïs et tomates confites</p> <p>Poisson du marché sauce normande</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Ravioli végétarien à la sauce tomate (pâtes fraîches)</p> <p>Lait</p> <p>Glace</p>