

GROUPE SCOLAIRE ROBERT FAUQUE

CANTINE SCOLAIRE

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

(Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons, des ruptures de stocks, des promotions)

(PI = Produit local) (Bio = Produit provenant d'une filière biologique)

Lundi 12	Haricots verts en salade	Burger de veau	Jardinière de légumes	Crème vanille	Mandarine
Mardi 13	Carottes râpées	Œufs durs (PI) Epinards en béchamel		Gouda (Bio)	Petit Beurre (Bio)
Jeudi 15	Concombres à la crème	Saucisettes	Flageolets (Bio)	Mousse chocolat	Compote
Vendredi 16	Riz en salade	Gratin de thon	Carottes Vichy	Camembert (Bio)	Pomme (PI)
Lundi 19	Sardine à l'huile	Hachis Parmentier		Yaourt vanille (PI)	Fruit
Mardi 20	Salade verte (PI)	Cordon bleu de dinde	Côtes de blette en sauce	Pavé d'Affinois	Cookies (Bio)
Jeudi 22	Pois-chiches en salade	Steak haché	Champignons persillés	Liégeois vanille	Poire (PI)
Vendredi 23	Carottes râpées	Sauté de dinde	Riz au beurre (Bio)	Petit Louis	Salade de fruits
Lundi 26	Concombres à la crème	Colin grillé sauce Provençale	Poêlée de légumes	Gouda (Bio)	Mini roulé
Mardi 27	Betteraves en salade	Omelette de pâtes ((Bio + PI)		Fromage blanc	Banane
Jeudi 29	Salade verte (PI)	Rôti de porc	Haricots verts (Bio)	Camembert	Petit Prince
Vendredi 30	Céleri rémoulade	Encornets à l'Armoricaine	Blé mondé (Bio)	Yaourt nature	Fruit