

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

Mars, Avril 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
25 au 01 mars	<p>Radis beurre Paupiette de dinde sauce charcutière Coudes Camembert BIO Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Tomate à l'emmental Haché de poulet Haricots beurre persillés Orange</p>	<p>Œuf dur BIO mayonnaise Steak du fromager Carottes rondelles Rondelé ail et fines herbes Poire</p>	<p>Salade parmentière Filet de poisson meunière Boullgour à la tomate Emmental stick Muffin miel amande</p>
04 au 08 mars	<p>Velouté de légumes Estouffade de bœuf à l'ancienne Frites au four Petit suisse sucré Pomme bicolore</p>	<p>Œuf dur BIO sauce cocktail Filet de poisson pané Riz aux petits légumes Carré-Président Orange</p>	<p>Saucisson sec Tagliatelle carbonara Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>Carottes râpées à l'orange Ravioles betteraves rouges emmental sauce crème Camembert Torsade à la framboise</p>
11 au 15 mars	<p>Salade Coleslaw Steak végétal blé fromage épinards Tortis Saint-Paulin BIO Compote de pomme-fraise</p>	<p>Cake poivrons mozzarella Tranchettes de poulet au paprika Pommes rondes Mini cabrette Fruit BIO</p>	<p>Tomate à l'huile d'olive Lasagne bolognaise Délice d'emmental Fromage blanc au miel</p>	<p>Concombre façon tzaziki Saumonette sauce crevettes Chou-fleur aux fines herbes Edam BIO Madeleine au beurre</p>
18 au 22 mars	<p>Céleri BIO rémoulade Rôti de veau sauce marengo Riz pilaf Brassé à la pulpe de fruits</p>	<p>Tomate féta menthe Pizza aux champignons Haricots verts ciboulette Tomme blanche Crème dessert saveur vanille BIO</p>	<p>Œuf dur sauce béarnaise Cassoulet Toulousain Petit Louis Poire</p>	<p>Carottes râpée aux pignons de pin Frites de poulet ketchup Crousti'frites Yoco tube framboise Muffin aux pépites de chocolat</p>
25 au 29 mars	<p>Betteraves BIO à l'échalote Rôti de dinde sauce catalane Petits pois à l'étuvée Vache-qui-rit Orange</p>	<p>Flan jambon poireaux emmental Carbonnade de bœuf aux oignons Frites au four Compote de pomme-banane</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Beignets du fromager Chou-fleur persillé Bombel Brassé à la pulpe de fruits</p>	<p>Tomate au vinaigre balsamique Filet de colin doré au beurre Blé aux petits légumes Yaourt sucré BIO Cookie au chocolat</p>
01 au 05 avril	<p>Pâté de foie cornichon Sauté de bœuf au caramel Pommes rissolées Emmental BIO Brassé à la pulpe de fruits</p>	<p>Feuilleté du jardinier Nuggets de poulet Haricots verts persillés Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Tartare de courgette au chèvre Omelette aux fines herbes Pâtes Yaourt aromatisé Fruit BIO</p>	<p>Julienne de carotte et concombre à la crème Boulettes d'agneau à la dijonnaise Poêlée du printemps Bombel Chou au chocolat</p>