

**RESTAURANTS SCOLAIRES - CENTRE DE LOISIRS
MARS 2018**

<p>LUNDI 26 FÉVRIER Choux blancs/Choux rouges*** Bio Sauté de canard Ebly Emmental Compote de pommes</p>	<p>LUNDI 5 MARS Betteraves rouges*** Œuf dur Epinards à la crème Fromage blanc Orange***</p>	<p>LUNDI 12 MARS Pizza fromage Escalope de volaille Blettes Fourme Banane***</p>	<p>LUNDI 19 MARS Pois chiches/Endives*** Jambon braisé/Omelette Brocolis Yaourt nature Clémentine***</p>	<p>LUNDI 26 MARS Céleri/Carottes Paupiette de veau Printanière de légumes Emmental Crème vanille</p>
<p>MARDI 27 FÉVRIER Riz/Poivrons/Olives Steak haché Petits pois/Carottes*** Yaourt nature Bio Banane***</p>	<p>MARDI 6 MARS Céleri rémoulade*** Bio Blanquette de veau Farfalle Cantal Flan aux œufs maison</p>	<p>MARDI 13 MARS REPAS BIO Taboulé Sauté de veau Carottes au beurre*** Camembert Pomme Gala***</p>	<p>MARDI 20 MARS Frisée*** Sauté de dinde Lentilles Bio Tartare ail et fines herbes Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI 27 MARS Choux-fleurs Polenta Haricots rouges en cocotte Bio Yaourt nature Bio Banane***</p>
<p>MERCREDI 28 FÉVRIER Bouchée à la reine Petit salé/Wings Haricots rouges Bio Saint-Nectaire Fruits secs</p>	<p>MERCREDI 7 MARS Salade de riz Chipolatas rôties/Merguez Bio Ratatouille Petit suisse Ananas frais***</p>	<p>MERCREDI 14 MARS Endives vinaigrette*** Lapin rôti Gratin dauphinois Carré frais Mirabelles au sirop</p>	<p>MERCREDI 21 MARS Haricots verts Escalope de veau Purée aux 3 légumes Bio Saint-Nectaire Tarte aux abricots maison</p>	<p>MERCREDI 28 MARS Avocat garni*** Poulet Poêlée campagnarde Tomme Forêt noire maison</p>
<p>JEUDI 1 MARS Crêpe aux champignons Rôti de veau Choux frisé*** Boursin Clémentine***</p>	<p>JEUDI 8 MARS Carottes râpées*** Bio Poulet rôti Semoule Saint-Paulin Poires au sirop</p>	<p>JEUDI 15 MARS Pommes de terre en salade*** Bio Langue de bœuf Salsifis Petit suisse Choux à la crème</p>	<p>JEUDI 22 MARS Paté breton/Terrine de poisson Paleron Petits pois au jus Comté Orange***</p>	<p>JEUDI 29 MARS Friand aux champignons Sauté de porc/Wings Carottes Bleu Pomme*** Bio</p>
<p>VENDREDI 2 MARS Batavia*** Cabillaud Pommes de terre vapeur*** Bio Fourme Abricots au sirop</p>	<p>VENDREDI 9 MARS Macédoine mayonnaise Filet de perche Lentilles Onctueux de brebis Bio Kiwi***</p>	<p>VENDREDI 16 MARS Concombres à la vinaigrette*** Quenelles de brochet Riz créole Bio Emmental Salade de fruits</p>	<p>VENDREDI 23 MARS REPAS BIO Coquillettes niçoises Filet de merlu Endives braisées Fromage blanc Pomme***</p>	<p>VENDREDI 30 MARS Betteraves rouges*** Crêpe aux fruits de mer Mélange 4 céréales Bio Cantal Kiwi jaune***</p>

Modifications possibles suite aux livraisons des marchandises

*** Légumes et fruits frais de saison

 Menu innovant équilibre alimentaire respecté