

Menus du restaurant scolaire de La Vergne

Mois de mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Date : 05 mars	Date : 06 mars		Date : 08 mars	Date : 09 mars
Potage légumes basilic Palette de porc à la diable Haricots blancs Fruit	Tomate, soja et maïs Sauté de pintade au curry Boulgour Yaourt		Taboulé Œuf dur béchamel Chou fleur braisé Salade de fruit Biscuit	Friand au fromage Filet de poisson sauce bordelaise Épinards à la crème Fruit
Date : 12 mars	Date : 13 mars		Date : 15 mars	Date : 16 mars
Concombre et fêta Cuisse de poulet Pommes rissolées Crème dessert Biscuit	Blé, thon et poivron Bœuf bourguignon Carottes vichy Fromage Fruit		Salade piémontaise Sauté de canard Haricots verts Fromage Fruit	Radis beurre Filet de poisson sauce hollandaise Semoule Fromage blanc
Date : 19 mars	Date : 20 mars		Date : 22 mars	Date : 23 mars
Endives, croûtons et emmental Langue de bœuf sauce tomate Riz créole Petit suisse	Salade coleslaw Jambon poêlé Haricots beurre persillés Pâtisserie		Salade de pâtes (jambon cru et mozzarella) Rôti de veau Fondue de poireaux Fromage Fruit	Potage (légumes, flocons et vache qui rit) Filet de poisson sauce nantua Semoule Chocolat liégeois
Date : 26 mars	Date : 27 mars	Date : 29 mars	Date : 30 mars	
Céleri rémoulade Sauté de porc au curry Pâtes Fromage Compote	Salade de perles au surimi et chèvre Sauté de veau aux olives Haricots verts Fromage blanc à la confiture Fruit	Taboulé Cuisse de poulet rôtie Brocolis braisés Fromage blanc au fruit	Carottes râpées et emmental Filet de poisson sur fondue de poireaux Pommes vapeur Fromage Fruit	

Informations complémentaires :