

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 18 au 22 Mars 2019

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI : Menu sourire		VENDREDI	
Entrée	Entrée +20% de L : Crêpe au fromage	50	Crudité : Salade d'endives au bleu	20/30	Crudité : Céleri vinaigrette	50/70	Cuidité : Potage maison	1/8 à 1/6	Crudité : Avocat vinaigrette	1/4 à 1/2
Viande	Poisson : Filet de colin sauce aux asperges vertes	50/70	VNHBVAA : Estouffade de bœuf à la provençale	50/70	Volaille : Curry de poulet	50/70	VNHBVAA : Roti de veau, sauce moutarde à l'ancienne	50/70	Plat <70% VPO : Moussaka	50/70
Légumes	Légume : Gratin de poireaux	100	Légume : Carottes sautées persillées	100	Légume : Purée de choux fleurs béchamel	100	Féculent : Pommes de terre au four	120/170	Féculent : Riz au jus	120/170
Fromage	PL <5% +100mg Ca : Fromage blanc	100	fge +150mg Ca : Reblochon	20/30	PL < 5% +100mg Ca : Yaourt	125	fge +150mg Ca : Bleu d'Auvergne	20/30	fge +150 mg Ca : Tomme Noire	20/30
Dessert	Fruit cru 100% : Banane	100	Fruit cru 100% : Salade de fruits frais	100	Dessert +20% de L : Tarte aux myrtilles	60	Dessert +15% de G : Mousse au chocolat	12cl	Fruit cru 100% : Ananas frais	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain		Pain	30/40

Grammages : x/y où "x" est le grammage recommandé en maternelle et "y" est le grammage recommandé en élémentaire ; conforme à l'annexe 2 des recommandations du GEMRCN. Tous les poids s'entendent en poids cuits, hors sauce ou

* Viande de boeuf, veau et agneau d'origine connue

** =Produits de saison