

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 9 au 13 Mars 2020

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI : Menu Sourire		VENDREDI	
Entrée	Entrée +15% de L : Céleri rémoulade	50/70	Féculent: Salade de pommes de terre <i>(cornichons, persil, échalotes)</i>	60/80	Crudité : Pamplemousse	1/2	Cuidité : Potage maison	1/6 à 1/8	Cuidité : Asperges vinaigrette	50/70
Viande	Poisson : Filet de merlu sauce hollandaise au coulis d'asperges verte	50/70	VNHBVAA: Carbonnade de bœuf flammande <i>(pain d'épices, bière, oignons, cassonade, carottes)</i>	50/70	Vollaille : Curry de dinde <i>(crème, curry, ananas, pommes, raisins, amandes)</i>	50/70	VNHBVAA : Roti de veau Val Fleury <i>(champignons, crème, vin blanc, oignons)</i>	50/70	Œuf : Omelette au fromage	50/70
Légumes	Légume : Julienne de légumes	100	Légume : Courgettes sautées	100	Féculent: Farfales	120/170	Légume : Haricots verts sautés	100	Féculent: Riz pilaf	120/170
Fromage	PL >5% MG +100mg Ca: Fromage blanc à la vanille	100	Fge entre 100 et 150mg Ca: Brie	20/30	PL >5% MG +100mg Ca: Fromage blanc	100	Fge +150mg Ca: Bleu d'Auvergne	20/30	Fge +150mg Ca: Tomme noire	20/30
Dessert	Fruit cru 100% : Banane	100	Fruit cru 100% : Poire	100	Dessert +15% de L : Chou tutti frutti	20/45	Dessert +20% de G : Mousse de marrons	20cl soit 75g	Fruit cru 100% : Salade ananas noix de coco	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	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 portions individuelles, hors sauce ou

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

** =Produits de saison

