

MENUS

Du 15 au 20 Mars 2010

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

LUNDI 15 Ste Louise	SOUPE POULE VERMICELLE SALADE DE TOMATES MOZZARELLA PAUPIETTE DE VEAU POMMES DE TERRE VAPEUR TOME NOIRE MAESTRO CLEMENTINES	JEUDI 18 Ste Cyrille	POTAGE 5 LEGUMES SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS SAUTE DE PORC RIZ SAINT PAULIN FLAN BANANE
MARDI 16 Ste Bénédicte	POTAGE 5 LEGUMES PISSALADIERE POULET AU CITRON CAROTTES VICHY CAMEMBERT A LA COUPE SALADE DE FRUITS POMME	VENDREDI 19 St Joseph	VELOUTE DE BOLETS SALADE VERTE / CROUTONS POISSON PANE GRATIN DE COURGETTES BLEU COMPOTE DE POMMES KIWIS
MERCREDI 17 St Patrice	SOUPE TOMATE VERMICELLE MACEDOINE/OEUF TORTELLINIS SAUCE ITALIENNE ET GRUYERE RÂPE EDAM YAOURT AUX FRUITS POIRE	SAMEDI 20 Printemps	CAROTTES RÂPEES / ASPERGES RÔTI DE BOEUF POMMES NOISETTES / BROCOLIS TOME NOIRE A LA COUPE PETITS SUISSES PATISSERIE ORANGE

*Les viandes de boeuf et de veau, servies dans le cadre de la restauration scolaire et municipale, sont d'origine VBF (nés, élevés et abattus en France), sauf le steak haché deveau et la viande hachée (d'origine CEE).
Les volailles sont certifiées.*