

RESTAURANT SCOLAIRE - Ecole Saint Marceau

MOIS DE MARS 2021

lun 08 mars	mar 09 mars	jeu 11 mars	ven 12 mars
Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Pommes de terre, Tomate, Œuf
Rôti de porc (Escalope de volaille) / Haricots blancs (plat complet)	Omelette nature	Blanquette de volaille	Haché de cabillaud
	Printanière de légumes	 Pâtes gnocchis	Gratin de chou-fleur
Yaourt aromatisé	Fraidou	 Edam	Petit moulé nature
 Pomme 	Mousse au chocolat	 Moëlleux acapulco (ananas, framboises) 	Compote
lun 15 mars	mar 16 mars	 jeu 18 mars	ven 19 mars
Pâté de campagne Carottes râpées	Piémontaise au poulet	 Coleslaw aux raisins	Salade de blé, tomates, maïs, cornichons
Boeuf braisé	Beignets de calamars	Jambon grill sauce cheddar (Escalope de volaille)	Pizza au fromage
Pâtes	Petits pois carottes	Frites	 Salade verte
 Gouda	Petit suisse sucré	Vache picon	 Camembert 
Liégeois chocolat	 Poire 	 Gâteau Canadien Pommes Cranberry	 Fruit
lun 22 mars	mar 23 mars	jeu 25 mars	ven 26 mars
Taboulé	Potage dubarry (base chou-fleur)	 Salade printanière (tomate, concombre, radis, maïs)	Macédoine mayonnaise
Sauté de porc moutarde à l'ancienne Rôti de dinde à l'estragon	Paupiette de veau / Lentilles (plat complet)	 Brouillade végétarienne (Pois chiches, Carottes, Petits pois, Œuf brouillé)	Dos de colin sauce citron
Haricots verts		Riz	Pommes de terre vapeur
 Mimolette	Yaourt nature sucré	Chantailou	Fondu président
Compote	Madeleine	Eclair vanille	 Orange

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



CRUDITÉS



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS



FROMAGES A LA COUPE



FOURNISSEURS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



en rouge, variante sans porc

