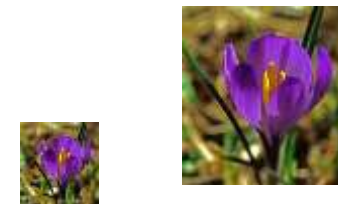


MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - MOIS DE MARS 2020



| S 11 | | LUNDI 9 | | MARDI 10 | | JEUDI 12 | | VENDREDI 13 |
|-----------------|---|---------------------------------|---|-----------------------------------|---|---|---|---|
| Entrée | | Lentilles vinaigrette | ● | Duo de salade à la mimolette | | Taboulé | ● | Coleslaw vinaigrette |
| Plat protidique | ● | Rôti de porc | ● | Escalope de dinde | ■ | Croq-végétal au fromage | ■ | Dos de cabillaud sauce à l'aneth |
| Garniture | ■ | Epinards à la crème | ■ | Pommes de terre sautées | ● | Carottes à la crème | | Riz |
| Produit laitier | ● | Mini-babybel | | ----- | ● | Petit suisse | ● | Cantal |
| Dessert | ■ | Salade de fruits exotiques | ● | Crème dessert chocolat | ● | Fruit | ● | Tarte aux pommes |
| S 12 | | LUNDI 16 | | MARDI 17 | | JEUDI 19 | | VENDREDI 20 |
| Entrée | ● | Salade verte | ● | Betteraves mimosa | ● | Endives en salade/dés d'emmental | ● | Charcuterie |
| Plat protidique | ● | Bœuf bourguignon VBF | ■ | Steak haché de veau | ■ | Aiguillette de saumon rose | ● | Filet dinde à la crème |
| Garniture | | Gratin de pâtes | ■ | Haricots verts | ■ | Blé et ratatouille | ■ | Beignet de salsifis |
| Produit laitier | ● | Petit louis | ● | Fromage portion | | ----- | ● | Emmental |
| Dessert | | Compote pommes abricots | ● | Banane | ● | Beignet | ● | Fruit |
| S 13 | | LUNDI 23 | | MARDI 24 | | JEUDI 26 | | VENDREDI 27 |
| Entrée | ■ | Crêpe au fromage | ● | Carottes râpées | | Thème : cupcake salé à la tomate, maïs et thon | ● | Radis beurre |
| Plat protidique | ● | Rôti de porc | ■ | Blanquette de poisson au parmesan | ● | Poulet rôti | ■ | Sauté d'agneau |
| Garniture | ■ | Courgettes aux herbes | | Semoule | ■ | Brisure de chou-fleur | ■ | Flageolets |
| Produit laitier | ● | Fromage blanc | ● | Fromage fondu | ● | Yaourt nature | ● | Saint-Nectaire |
| Dessert | ● | Clémentine | | Ananas au sirop | ● | Fruit | ● | Mousse au chocolat |
| S 14 | | LUNDI 30 | | MARDI 31 | | JEUDI 2/04 | | VENDREDI 3/04 |
| Entrée | ● | Salade verte aux croûtons | ● | Galantine aux olives | | Céleri rémoulade | | Asperges vinaigrette |
| Plat protidique | ■ | Pâtes sauce bolognaise végétale | ● | Bœuf braisé VBF | ● | Emincé de dinde à la crème | ■ | Colin d'Alaska aux pétales de maïs soufflés |
| Garniture | | ----- | ■ | Petits pois | ● | Carottes | ■ | Printanière de légumes |
| Produit laitier | ● | Fromage frais | ● | Camembert | ● | Petit suisse | ● | Tomme |
| Dessert | ● | Crème à la vanille | ● | Fruit | | Biscuit sec | ● | Fruit |



Légendes codes : **surgelés** ■ **frais** ●

VBF : Viande Bovine Française



--- Service Affaires scolaires --- Digoin, le 17/02/2020
SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS. MENU DISPONIBLE EN MAIRIE.

