








Restaurants scolaires

Menus du Lundi 27 Février au vendredi 3 Mars 2017



Semaine 09

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Persillade de pommes de terre

Omelette au fromage ▲

Ratatouille à l'huile d'olive

Pointe de brie

Maestro à la vanille



*Saucisson**

Rôti de dinde caramélisé au miel

Carottes sautées

Yaourt aux fruits

Beignet au chocolat

Mercredi

Radis beurre

Haut de cuisse de poulet aux olives

Purée de pommes de terre

Délice d'emmental

Fruit 

Jeudi

Salade verte iceberg

Sauté de porc piccata romana*

Riz

Mimolette

Fruit 

Vendredi

Betteraves à la ciboulette 

Colin sauce citron romarin

Coudes rayées à l'emmental

Fromage blanc aux fruits

Ananas frais 

Les groupes d'aliments

- 
- 
- 
- 
- 
- 



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Mardi : Surimi
Saumon au miel
Mercredi : Hoki aux olives
Jeudi : Quenelles sauce piccata

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mardi : Surimi
Jeudi : Sauté de dinde piccata

« Nicolas, le beignet au chocolat » fait la fête :

Mardi gras !

L'origine lointaine de cette fête date de l'époque romaine où l'on célébrait le réveil de la nature.

Tous les habitants se retrouvaient, déguisés, pour chanter, danser et festoyer !

Ce mardi, tu vas te régaler avec un bon beignet au chocolat en dessert. Et en attendant que la musique, les confettis, les serpentins et les parades envahissent les rues pour le carnaval...



Choix du vendredi

Poisson pané

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Choux de Bruxelles

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : France

