

RESTAURANT SCOLAIRE - SIRPP Patay

MOIS DE MARS 2019

lun 04 mars	mar 05 mars	jeu 07 mars	ven 08 mars
Salade marco polo (pâtes, surimi, tomate)	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées	Céleri rémoulade
Haché de veau	Poulet rôti	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson meunière quartier citron
Ratatouille	Epinards béchamel	Haricots blancs	Gratin de carottes / pomme de terre
Petit moulé nature	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Vache picon
Flan nappé caramel	Rouelle de pomme en beignet	Kiwi	Liégeois vanille
lun 11 mars	mar 12 mars	jeu 14 mars	ven 15 mars
Roulade de surimi mayonnaise	Piémontaise	 menu australien	
 Lasagnes bolognaises	Aiguillette de volaille sauce forestière		
Salade verte	Haricots beurre		
Carré d'as nature	Gouda		
Mousse chocolat	Pomme		
lun 18 mars	mar 19 mars	jeu 21 mars	ven 22 mars
Céleri rémoulade	Rillettes de poisson citronné	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Jambon grill	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Couscous (plat complet avec semoule)	
Purée de potiron	Rousties de légumes		
Fraidou	Camembert	St Paulin	Gros jean
Liégeois chocolat	Banane	Compote	Flan Pâtissier
lun 25 mars	mar 26 mars	jeu 28 mars	ven 29 mars
Taboulé	Salade verte, tomates, emmental, maïs	Pâté de campagne	Coleslaw vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Paupiette de veau au jus	 Rôti de bœuf	Merlu façon beurre blanc
Petit pois	Carottes persillées	Pommes noisettes	Riz
Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Tomme	Petit moulé A&FH
Crème dessert vanille	Galette goulibeur	Orange	Cake aux pommes

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



CRUDITÉS DE SAISON



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS



FROMAGES A LA COUPE



PRODUITS LOCAUX*
(cuisine de Poitiers 86)



VIANDE BOVINE
FRANCAISE

