

PERISCOLAIRES MARS 2019

VENDREDI 1 MARS CONCOMBRE A LA CREME FILET DE POULET CHASSEUR RATATOUILLE EMMENTAL FRUIT DE SAISON TARTE THON TOMATE

LUNDI 4 MARS	MARDI 5 MARS	MERCREDI 6 MARS	JEUDI 7 MARS	VENDREDI 8 MARS
SALADE CARNAVAL* SAUCISSE VIENNOISE POTEE DE LENTILLES BIO ST MORET FRUIT DE SAISON STEAK DE THON	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE COLIN NANTUA POMMES DE TERRE EPINARDS A LA CREME VACHE QUI RIT BEIGNET CHOCOLAT	TABOULE ECHINE DE PORC MARINEE PETITS POIS GOUDA FRUIT DE SAISON BROCHETTE DE POISSON PANE	BETTERAVES VINAIGRETTE TOMATES FARCIES RIZ CAMEMBERT FRUIT DE SAISON STEAK FROMAGER	CHOU CHINOIS SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES PATES BABYBEL LIEGEOIS AU CHOCOLAT GALETTES DE QUINOA
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
SALADE AMERICAINE * ESCALOPE DE POULET AU JUS CAROTTES A LA CREME DEMI SEL FRUIT DE SAISON TARTE CHEVRE TOMATE	CAROTTES AU CITRON NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER BOULGOUR ST MORET FLAN AU CAMEL BOULETTES LENTILLES SARRASIN	SALADE VERTE AUX AGRUMES POLENTA A LA BOLOGNAISE BIO GROSJEAN YAOURT AROME BIO POLENTA AU THON	POTAGE TARTIFLETTE BABYBEL FRUIT DE SAISON TARTIFLETTE SANS LARDONS	SALADE AU QUINOA POISSON MEUNIÈRE CHOU FLEUR BRAISE / POMMES DE TERRE BLEU D'AUVERGNE FRUIT DE SAISON
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
RADIS BEURRE FILET DE COLIN A LA TOMATE HARICOTS MELANGES FLAGEOLETS ST MORET COMPOTE BIO	CAROTTES CITRONNEES JAMBON PUREE DE POTIRON BABYBEL DANETTE CHOCOLAT RAVIOLIS AUX FROMAGES	ENDIVES PAELLA AU POULET FOURME D'AMBERT TARTE AUX POMMES PAELLA AU POISSON	BETTERAVES VINAIGRETTE GOULASH DE BŒUF POMMES DE TERRE SAUTEES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON TARTE AUX POIREAUX	SALADE DE TOMATES CORDON BLEU DE DINDE PETIT POIS CARRE FRAIS LORRAIN FERME D'ELVANGE YAOURT BIO PAUPIETTE DE POISSON
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
SALADE NANTAISE* POISSON PANE SAUCE TARTARE PANAI CAROTTES / POMMES DE TERRE SANS FROMAGE FROMAGE BLANC SUR COULIS	CONCOMBRE A LA CREME BLANQUETTE DE VEAU RIZ CHAVROUX FRUIT DE SAISON FALAFEL	CELERI REMOULADE COUSCOUS BOULETTES BABYBEL FRUIT DE SAISON COUSCOUS AU POISSON	SALADE DE TOMATES SAUTE DE VOLAILLE PRINTANIER PETITS POIS CAROTTES SAMOS GATEAU D'ANNIVERSAIRE STEAK FROMAGER	MELON sous réserve PATES A LA BOLOGNAISE PETIT LOUIS POM'POTES PATES AU THON

SALADE CARNAVAL* (carotte,maïs,poivrons)

SALADE AMERICAINE *Scarole,
Maïs Doux, Carotte, Chou Rouge

SALADE NANTAISE* Mâche, Betterave Rouge râpée

RESPNSABLE RESTAURATION:

M. WAGNER

DIETETICIENNE :

Mme. MARCHON