












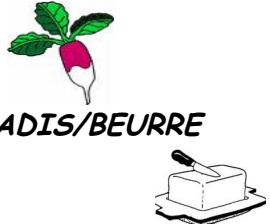





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



MARS 2012

LUNDI 12	MARDI 13		JEUDI 15	VENDREDI 16
<p>SEGMENT DE PAMPLEMOUSSE</p> 	 <p>SALADE VERTE</p> <p>POULET « YASSA » (mariné citron)</p> <p>JEUNES CAROTTES FONDANTES</p>		 <p>CŒUR DE TARTE AU MAROILLES</p> <p>ROTI DE PORC « CH'TI » (s/p = rôti de dinde)</p> <p>CHOU BRAISE (pomme de terre)</p> 	<p>BETTERAVES CRUES RAPEES</p> <p>LASAGNES AU SAUMON « MAISON »</p> <p>CAMEMBERT</p> 
<p>FROMAGE BLANC</p> <p>POMME DES ALPES</p>	 <p>EDAM</p> <p>CHOU PÂTISSIER »</p>		 <p>FRUIT DE SAISON</p>	




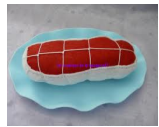






LUNDI 19	MARDI 20		JEUDI 22	VENDREDI 23
 <p>MELANGE « MEXICAIN » (haricots rouges/maïs)</p>	 <p>RADIS/BEURRE</p>		<p>ASSIETTE « PRINTANIERE » (macédoine/tomate/ Salade verte/pomme de terre)</p>	<p>RIZ « ANDALOU »</p>
<p>ESCALOPE DE VOLAILLE « CORDON BLEU »</p>	<p>BLANQUETTE DE VEAU « GRAND-MERE »</p>		<p>CROQUE MONSIEUR « MAISON » (s/p = au jambon de volaille)</p>	 <p>ŒUFS « FLORENTINE » (épinards)</p>
<p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p>	<p>PATES TORSADEES</p>		 <p>YAOURT AUX FRUITS MIXES</p>	 <p>CREME DESSERT CAMEL</p>
 <p>SAINT-PAULIN</p>	<p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p>	 <p>GLACE PARFUM FRAISE</p>	<p>BANANE</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2012

LUNDI 26	MARDI 27		JEUDI 29	VENDREDI 30
 TOMATE AU BASILIC	MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE TOASTEE		FRIAND AU FROMAGE	 CAROTTES RAPEES
AIGUILLETES « A L'ORANGE »	ROSBEEF		 MOUSSAKA (agneau/ratatouille)	ANNEAUX D'ENCORNET « NIÇOIS »
PUREE DE BROCOLI	 GRATIN « DAUPHINOIS »		 YAOURT NATURE	RIZ « CREOLE »
FLAN CAMEL	 BRIE		FRUIT DE SAISON	GOUDA
MADELEINE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	 COCKTAIL DE FRUITS