



Vert st denis

MARS 2020

Menus

RESTAURATION

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Orange BIO	Taboulé aux herbes	Salade de lentilles	Maïs	Chiffonnade d'endive
Blanquette de veau	Calamars à la romaine	Omelette BIO	Grilladin de porc	Colin sauce poireaux
Pommes de terre	Haricots beurre	Gratin de blettes	Purée de brocolis	Riz BIO
Mimolette	Saint Nectaire	Lait BIO	Camembert	Tomme Blanche
Compote de poire	Fruit de saison	Donuts	Kiwi	Pomme

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade verte BIO	Radis noir	Chou blanc	Potage aux vermicelles	Céréales gourmandes BIO
Rosbif	Jambon braisé	Dinde en lamelles	Colin meunière	Curry de pommes de terre
Pâtes aux légumes verts	Pois cassés	Frites	Carottes	Épinards
Chèvre	Emmental	Gouda BIO	Boursin	Tomme grise
Banane	Compote de pomme BIO	Clémentine	Liégeois	Poire

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de betteraves/oranges	Salade mexicaine	Salade BIO	Radis croc sel	Céleri rémoulade
Poulet pané	Tajine végétarienne	Steak haché	Sauté d'agneau	Parmentier de thon
PdT aux choux fleurs	Semoule	Petits pois	Flageolets	Brie
Camembert BIO	Emmental	Mimolette	Yaourt nature	Orange BIO
Mousse au chocolat	Pomme BIO	Cocktail de fruits	Banane	

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Houmous	Betteraves	Carottes râpées	Salade de quinoa	Rémoulade
Émincé de bœuf	Bolognaise de lentilles	Saumon à la crème	Cordon bleu	Filet de lieu
Jardinière de légumes	Pâtes	Riz	Haricots verts BIO	Blé BIO au poireaux
Saint Paulin	Fromage blanc	Chèvre	Lait BIO	Boursin
Poire BIO	Ananas	Flan nappé	Banane	Compote de pomme

Lundi 30	Mardi 31
Carottes râpées	Pamplousse
Hachis parmentier	Sauté de veau à la tomate
Yaourt nature	Polenta
Clémentine	Tomme grise
	Fruits au sirop

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par une diététicienne.



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.