






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02/03	03/03	04/03	05/03	06/03
Tomate à la grecque	Salade de choux *	Feuilleté Hot Dog	Mixte de crudités	Carotte
Steak au roquefort	Chiquetaillé de morue	Poulet forestière	Couscous de Poulet	Marlin en court bouillon
Pomme de terre sautée	Lentilles	Pâtes Penne	Semoule	Riz Haricots rouges
Mandarine	Melon	mpote Caresse Antill	Petit Filou	Banane
	* selon dispo			*selon dispo
09/03	10/03	11/03	12/03	13/03
Laitue	Salade mixte	Carotte rapée	Betterave Endive Pomme	Concombre
Hachi Parmentier	Poulet Rôti	Bourguignon Bœuf	Rôti de porc	Rougaille de morue
	Riz safrané	Taboulé	Pomme de Terre	Patate douce
Fruit *	Compote Caresse Antil	Gaufre *	Flan	Floup
				
* Selon dispo et qualité				
16/03	17/03	18/03	19/03	20/03
Salade fraîcheur	Tomate	Flammekueche		Salade verte
Pâtes Carbonara	Cordon Bleu	Poisson sauce creole	Mi-carême	Poisson aux oignons
	Petit Pois carottes	Riz epinards		Riz aux légumes
Fruit *	Gateau	Fruit *		Ile au caramel
		* Selon dispo		
23/03	24/03	25/03	26/03	27/03
Salade d'automne	Carotte	Salade Betterave	Salade niçoise	Salade méridionale
Couscous Poulet	Saucisse Fumée	Fricassée de poulet	Pâtes Bolo	Poisson pané
Semoule	Purée de Pomme de Terre	Racines		Lentilles
Fruit *	Gâteau	Glace	Yaourt au fruits	Banane
				

Les menus à base de porc sont adaptés pour les aversions. Certificat médical Obligatoire pour les allergies. Les fruits et crudités sont proposés en fonction de l'approvisionnement et dépendent des problèmes d'intempéries et de qualité. Ils sont remplacés et re-présentés dès que possible.

** SCOL@REST se réserve la possibilité de changer les menus en fonction de la disponibilité des produits.

Origine de la viande Bovine utilisée dans les menus : EUROPE (sauf Pologne)