

Restauration scolaire—menus du 18 au 22 mars 2019

La viande est française. Les légumes et les fruits sont issus de l'agriculture locale ou biologique.

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Feuille de chêne thon	Salade Piémontaise de dinde	Carotte/gruyère raisin sec	Betterave rouge cuite/salade	Radis au beurre
Cuisse de pintade rôtie Choux de Bruxelles Pommes de terre Pain céréales	Paupiette de veau Haricots verts	Gratin de poisson Riz Gaufre au sucre	Spaghettis bolognaise	Carré de porc Purée de pois cassés Salade verte bio
Tarte Normande	Montboissier rouge Pomme bio		Yaourt aux fruits de La Gartempe bio	Saint Nectaire Compote de poire
Goûter périscolaire: Lait chaud/céréales Fruit de saison	Goûter périscolaire: Barre bretonne Compote		Goûter périscolaire: Pain/fromage Fruit de saison	Goûter périscolaire: Pain de campagne Chocolat noir et au lait