

En MARS, on mange quoi ...

Ecole Catherine Paysan



SEMAINE 10 du 3 au 7 Mars



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
TOASTS DE SARDINE ESCALOPE DE DINDE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUITS DE SAISON	* SALADE YOYO * JAMBON BRAISE SAUCE MADERE PDT VAPEUR ENTREMET * THON/ JAMBON VOLAILLE	SALADE/CROUTONS POULET RÔTI PETIT/POIS/CAROTTES FROMAGE LIEGEOIS	VELOUTE POTIMARRON HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE FRUITS DE SAISON	CAROTTES RAPEES DUO SAUMON/LIEU SAUCE CRÈME FONDUE DE POIREAUX /COQUILLETES PETITS SUISSES
MENU MEXICAIN	SALADE PEPINETTES/SURIMI	MACEDOINE / MAYO	Menu végétarien	TERRINE DE CANARD
SALADE MEXICO CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE FRUITS	POULET RÔTI HARICOTS VERTS FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT	PIZZA REINE SALADE VERTE ŒUFS AU LAIT CAMELISES	VELOUTE DE LEGUMES ANCIENS OMELETTE FORESTIERE PDT RISSOLEES FROMAGE FRUITS DE SAISON	POISSON PANE EPINARDS A LA CREME SEMOULE AU LAIT VANILLE
TOASTS CHEVRE PAUPIETTE DE DINDE PUREE PANACHEE FLAMBY'S	* SAUCISSON/ANDOUILLE * JOUES DE PORC AU CIDRE SALSIFIS ENTREMET * SURIMI/ESCALOPE DINDE	CAROTTES RAPEES STEAKS HACHES FRITES FROMAGE BLANC	BOUILLON VERMICELLE BLANQUETTE DE VEAU RIZ/CHAMPIGNONS TARTELETTE	* SALADE FRANC-COMTOISE COLIN SAUCE CURRY GRATIN DE CHOU-FLEUR FROMAGE AU CHOIX FRUITS DE SAISON * KNACKS VOLAILLE
SALADE DE BETTERAVES RIZ AUX SAUCISSES FROMAGE FRUITS DE SAISON * CHIPOS DE VOLAILLE	SALADE/CROUTONS/EMMENTAL STEAKS HACHES SAUCE TOMATE FRITES COMPOTE	* RILLETTE * SAUCISSE AU CHOUX PDT/CAROTTE FROMAGE FRUITS DE SAISON * ŒUFS DURS/VOLAILLE	Menu végétarien VELOUTE POIREAUX/PDT CRUMBLE DE LEGUMES ŒUFS BROUILLES RIZ AU LAIT	SALADE DE CHOU CHINOIS LENTILLES CUISINEES BROCHETTE DE POISSON FROMAGE AU CHOIX FRUITS DE SAISON

SEMAINE 11 du 10 au 14 Mars



SEMAINE 12 du 17 au 21 Mars



SEMAINE 13 du 24 au 28 Mars



* Ingrédients adaptés aux menus sans porc

* sauf approvisionnement de marchandises