MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

PÉRIODE DU 20 MARS 2017 AU 14 AVRIL 2017

PÉRIODE SCOLAIRE ET CENTRE DE LOISIRS.

Lundi 20 Mars 2017	Mardi 21 Mars 2017	Mercredi 22 Mars 2017	Jeudi 23 Mars 2017	Vendredi 24 Mars 2017
Saucissons sec et à l'ail Poulet Basquaise Riz créole Fruit de saison	Salade coleslow Rôti de bœuf Haricots verts Île flottante	Croisillon Dubary Omelette Ratatouille niçoise (fraîche) Fromage Fruit de saison	Asperges et tomates vinaigrette Hachis Parmentier Glace	Duo de salades Tourte de poisson (maison) Velouté fruix
Lundi 27 Mars 2017	**Mardi 28 Mars 2017**	**Mercredi 29 Mars 2017**	**Jeudi 30 Mars 2017**	**Vendredi 31 Mars 2017**
Salade de cervelas Cordon bleu Poêlée méridionale Fruit de saison	Salade de concombres alpins Pomme de terre farcie Salade verte Petits suisse aux fruits	Avocat vinaigrette Sauté d'agneau (UE) semoule couscous Fruit de saison	Pomelos et oranges Paupiette de veau à l'ancienne Chou fleur Flan pâtissier	Macédoine de légumes Pavé de saumon Riz créole Fruit de saison
Lundi 3 Avril 2017	**Mardi 4 Avril 2017**	**Mercredi 5 Avril 2017**	**Jeudi 6 Avril 2017**	**Vendredi 7 Avril 2017**
Salade de cœurs de palmiers Spaghettis bolognaise Fromage Fruit de saison	Maquereaux à la catalane Jambon blanc Gratin de courgettes et tomates Salade de fruits frais	Salade niçoise Emincé de volaille Carottes au cumin Roulé génoise fourré à la confiture	Salade de betteraves Andouillette grillée Pommes frites Fruit de saison	Carottes râpées pommes fruits Fileté de poisson pané Brocolis Liégeois au chocolat
Lundi 10 Avril 2017	**Mardi 11 Avril 2017**	**Mercredi 12 Avril 2017**	**Jeudi 13 Avril 2017**	**Vendredi 14 Avril 2017**
Tomates au basilic Sauté de veau (UE) Petits pois Fromage Fruit de saison	Salade verte Rôti de porc braisé Haricots beurre Mousse au chocolat	Salade de concombres Grignotes de poulet Pommes de terre sarladaise Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Filet de colin Chou romanesco Eclair au chocolat	Terrine de poisson Œuf dur à la crème Pommes de terre et épinards Compote de fruits frais
Lundi 17 Avril 2017				

Dr Marie Vallet
golfnutrition@gmail.com
Comportement en Nutrition, Groupes & Sportifs
07.60.61.46.02
LA NUTRITION ET LE GOLFEUR

ANIMAUX nés , élevés et abattus en Normandie

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
Vous pouvez retrouver ces menus sur le site internet de la mairie de Saint Aubin les Elbeuf

VIANDE DE BŒUF 100% MUSCLES

VIANDE BOVINE FRANCAISE

ANIMAUX nés , élevés et abattus en Normandie

VOLAILLES fermières élevées en liberté Label Rouge

(UE)

Viande d'origine union européenne

VIANDE RACE NORMANDE (CIRCUIT COURT)

BŒUF né, élevé et abattu en Normandie