

# RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT FULGENT

Menus du lundi 25 Février au vendredi 08 Mars 2019

Semaine 09 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

**LUNDI**  
25 février 2019

Carottes râpées 

Boulettes de bœuf à la provençale

Pommes persillées

Fromage ou laitage

Compote  
Fruit frais

**MARDI**  
26 février 2019

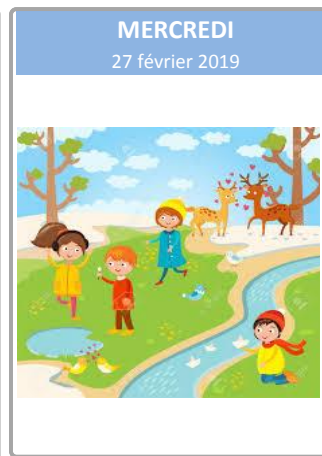
Rillettes de sardines

Rôti de porc

Haricots beurre

Fromage ou laitage

Ananas au sirop  
Fruit frais



**JEUDI**  
28 février 2019

Salade de chou blanc à l'orange

Emincé de volaille sauce champignons

Riz

Fromage ou laitage

Fromage blanc  
Fruit frais

**VENDREDI**  
1 mars 2019

Demi-pamplemousse

Filet de poisson sauce chorizo

Poêlée de légumes

Fromage ou laitage

Beignet  
Fruit frais



Semaine 10 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

**LUNDI**  
4 mars 2019

Radis beurre

Lasagne

à la bolognaise

Fromage ou laitage

Entremet  
Fruit frais

**MARDI**  
5 mars 2019

Saucisson à l'ail

Filet de poisson sauce beurre blanc

Carottes fondantes

Fromage ou Yaourt

Tarte aux pommes  
Fruit frais



**JEUDI**  
7 mars 2019

Salade d'endives

Rôti de porc

Mogettes 

Fromage ou laitage

Compote de pêche  
Fruit frais

**VENDREDI**  
8 mars 2019

Taboulé

Emincé de dinde au curry

Julienne de légumes

Fromage ou laitage

Yaourt nature  
Fruit frais



Nos salades

Pour votre information

Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension



Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire

Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



Semaine 11 (5é.5j)



- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 11 mars 2019	MARDI 12 mars 2019	MERCREDI 13 mars 2019	JEUDI 14 mars 2019	VENDREDI 15 mars 2019
Salade de pommes de terre au chèvre Filet de poisson sauce Dieppoise	Salade de Betteraves Poulet Rôti		Salade carnaval Mignonnette d'agneau	Céleri rémoulade Bœuf aux oignons
Brunoise de légumes	Frites		Petits pois	Riz
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<u>Cocktail de fruits</u> Fruit frais	<u>Petits suisses aux fruits</u> Fruit frais		<u>Crème dessert</u> Fruit frais	<u>Compote</u> <u>Fruit frais</u> 



Semaine 12 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 18 mars 2019	MARDI 19 mars 2019	MERCREDI 20 mars 2019	JEUDI 21 mars 2019	VENDREDI 22 mars 2019
Rillettes de maquereaux Jambon grillé sauce chasseur	Carottes râpées aux citron Couscous de légumes		Salade de riz niçois Filet de poisson meunière	Salade Coleslaw Sauté de veau
Poêlée forestière			Julienne de légumes	Pâtes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<u>Entremet</u> Fruit frais	<u>Compote</u> <u>Fruit frais</u> 		<u>Pana cotta aux coulis de fruits rouges</u> Fruit frais	<u>Pêche au sirop</u> Fruit frais



**Nos salades**

Salade Carnaval: Farfalles, dés de tomates, bâtonnets de carottes, maïs, dés de concombres, vinaigrette

**Pour votre information**

Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire

Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



## RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT FULGENT

Menus du lundi 25 Mars au vendredi 05 Avril 2019

Semaine 13 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

**LUNDI**  
25 mars 2019

**Salade de blé à la provençale**

**Escalope cordon bleu**

**Carottes à la crème**

**Fromage ou laitage**

**Riz au lait au caramel**  
**Fruit frais**

**MARDI**  
26 mars 2019

**Salade d'agrumes**

**Brandade de poisson**

**Salade verte**

**Fromage ou laitage**

**Compote**  
**Fruit frais**



**JEUDI**  
28 mars 2019

**Rillettes de porc**

**Poulet sauce forestière**

**Haricots verts**

**Fromage ou laitage**

**Mousse de fruit**  
**Fruit frais**

**VENDREDI**  
29 mars 2019

**Duo de crudités**

**Chili con carné**

**Haricots rouges**

**Fromage ou laitage**

**Fromage blanc vanille**  
**Fruit frais**



# BONNES VACANCES DE PÂQUES

Semaine 14 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

**LUNDI**  
1 avril 2019

**Friand au fromage**

**Goulash de bœuf**

**Poêlée de légumes**

**Fromage ou laitage**

**Compote**  
**Fruit frais**

**MARDI**  
2 avril 2019

**Salade lorette**

**Saucisse de toulouse**

**Moquettes**

**Fromage ou laitage**

**Yaourt nature**  
**Fruit frais**



**JEUDI**  
4 avril 2019

**Toast mousse de canard**

**Rôti de dinde sauce champignons**

**Pommes Rôties**

**Fromage ou laitage**

**Dessert de Pâques**  
**Fruit frais**

**VENDREDI**  
5 avril 2019

**Céleri à l'indienne**

**Filet de poisson**  
**Sauce bonne femme**

**Gratin de chou fleur**

**Fromage ou laitage**

**Cocktail de fruit**  
**Fruit frais**

**Nos salades**

Salade lorette: Betteraves, oignons, mâche  
Céleri à l'indienne : céleri râpé, fromage blanc, curry,

**Pour votre information**

Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension  
Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire  
Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



