


























# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

	Du 20 au 24 Mars	Du 27 au 31 Mars
Lundi	 Poulet rôti Céréales gourmand   Brie Compote 	 Macédoine de légumes Rougail à la gabonaise  Riz Quatre-quart
Mardi	 Œuf mayonnaise  Gratin de pâtes et champignons Fruit  	 Concombre Langue de bœuf, sauce tomate Semoule Yaourt 
Jeudi	 Céleri remoulade Rôti de porc, sauce charcutière Pomme de terre et haricots verts Yaourt 	 Emincé végétal à la crème aux champignons Purée de patate douce Cantal  Fromage blanc 
Vendredi	 Rillettes de poulet  Poisson frais, beurre blanc Carottes et poireaux   Liégeois chocolat	 Pizza au saumon fumé Brochette TEX MEX Petits-pois-carottes Fruit 

Repas préparés sur place, présence éventuelle de gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.

