

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE MARS 2021

Convives écoles maternelles élémentaires et primaires



International: Pologne - Etats-Unis - Antilles



Lundi 01 mars

Salade de concombres
Vinaigrette
Fromage*
Poulet sauce provençale
Carottes à la crème
Ananas*



Mardi 02 mars

Melon*
Jambon de dinde
Purée Mousseline
Fromage blanc sucré
aux fruits



Mercredi 03.mars AL

Salade de carottes
Vinaigrette
Steak aux petits oignons
Semoule aux petits légumes
Yaourt nature sucré*



Jeudi 04 mars

Salade de laitue / Kiri*
Vinaigrette
Ragoût de porc local
Haricots rosés
Pomme royal gala*



Vendredi 05 mars

Fromage Emmental*
Salade de riz aux œufs*
Pastèque*



Lundi 08 mars

Orange*
Fricassée de poulet
Béchamel de brocolis
Cake aux pépites chocolat*



Mardi 09 mars

Salade de tomates*
Vinaigrette
Couscous de boulettes
de bœuf
Yaourt goyave*



Mercredi 10 mars. AL

Salade de laitue*
Vinaigrette
Fromage*
Rougaille de saucisses*
Pois cassés
Salade de fruits*



Jeudi 11 mars

Menu international

Salades de betteraves
aux pommes*
Poulet rôti au jus
Mac and cheese*
Salade de fruits*



Vendredi 12 mars

Fromage Edam*
Boulettes de soja tomates*
Riz blanc
Banane bio de Martinique



Lundi 15 mars

Salade de chou vert*
Vinaigrette
Sauté dinde sauce moutarde
Macaronis
Yaourt nature sucré*



Mardi 16 mars

Salade de tomates*
Vinaigrette
Saucisses de Toulouse
Haricots blancs
Fromage blanc sucré*



Mercredi 17 mars. AL

Salade de concombres
Vinaigrette
Ragoût de bœuf*
Purée Crêcy
Melon*



Jeudi 18 mars

Salade de carottes*
Vinaigrette
Poulet sauce créole*
Riz blanc
Yaourt passion*



Vendredi 19 mars

Fromage*
Tortilla espagnole
(Omelette aux pommes de terre)
Haricots verts
Raisins*



Lundi 22 mars

Salade de concombres*
Vinaigrette
Fricassée de coq
Purée Mousseline
Banane bio de Martinique*



Mardi 23 mars

Salade de carottes*
Vinaigrette
Boulettes d'agneau en sauce*
Blé
Yaourt vanille*



Mercredi 24 mars. AL

Salade de tomate*
Vinaigrette
Steak au jus
Printanière de légumes
Crème dessert caramel*



Jeudi 25 mars

Salade de laitue*
Vinaigrette
Fromage*
Timbale milanaise*
Compote pommes fraîche*



Vendredi 26 mars

Œuf dur sauce cocktail*
Lentilles/ Banane jaune
Fromage blanc aux fruits*



CAISSE DES ECOLES DU ROBERT - Pôle Restauration Tél. : 05.96.65.10.61 - Fax : 05.96.65.28.71 - Mail : caissedesecoles@ville-robert.fr

* sous réserve de disponibilité ou de saison



Plat cuisiné « maison »



Produit à base de « porc local »



Repas végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique