



Restaurant scolaire de S'origny



Mars 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 février au 3 mars			Salade verte aux croutons Escalope de volaille Poêlée de légumes Fromage portion Semoule au chocolat	Velouté de pois cassés Salade suédoise ☺ Blanquette de poisson frais HARICOTS VERTS BIO Petit suisse KIWI POIRE	CAROTTES à l'orange Concombre Pizza au fromage Salade verte Bûche noire YAOURT AROMATISE BIO Milk shake à la banane
Du 6 au 10 mars	CELERI sauce bulgare Salade de l'écureuil ☺ Goulasch de bœuf CHOU FLEUR persillé Petit moulé ail et fines herbes Cake au chocolat Roulé à la confiture	Journée « SANTE » Salade de RIZ BIO au safran Toast fromager Gratin de poulet aux petits légumes Cœur de bleu Ananas île émeraude Smoothie aux FRUITS DE SAISON	Duo de CRUDITES Emincé de bœuf aux olives Printanière de légumes Fromage fondu Mousse au chocolat	Pâté de foie et son cornichon Œuf dur à la mayonnaise Parmentier de saumon aux épinards et pommes de terre Tome blanche FRUIT DE SAISON BANANE	Soupe de BROCOLIS BIO POIREAUX en vinaigrette Rôti de porc Frites Bûchette au lait de mélange ORANGE POMME KIWI
Animation : "Tour de France des régions"					
Du 13 au 17 mars	Provence Soupe au pistou Coupe de soja Emincé de volaille mariné au citron vert Riz Plateau de fromages FRUIT DE SAISON Coupe exotique	Bretagne Salade bretonne ☺ CAROTTES à la croque Moules au curry et aux pommes Pommes de terre vapeur Emmental Salade de FRUITS FRAIS ANANAS FRAIS	Aquitaine Salade de pâtes Sauté de dinde au curry Mousse de BROCOLIS Gouda BANANE	Nord BETTERAVES RAPEES au vinaigre de framboise Coupe d' AVOCAT Omelette piperade basquaise FROMAGE BIO Fondant au chocolat Gâteau basque	Nord Flamiche aux poireaux Feuilleté au fromage Carbonade à la cassonade Haricots beurre YAOURT NATURE BIO POIRE Salade ORANGE cannelle
Du 20 au 24 mars	Salade d' ENDIVES des gourmands ☺ CHOU BLANC Pâtes de la mer au poisson frais et à la fondue de POIREAUX Saint nectaire AOP FROMAGE BLANC BIO au coulis de fraise Entremets praliné	Journée « PLAISIR » Velouté de courgettes au cumin Haricots verts à l'échalote Croque monsieur Salade verte Fromage portion Crème catalane Gratin de fruits rouges	Salade composée Jambon sauce madère Purée Crème de gruyère Corbeille de FRUITS	CHOU CHINOIS à la thaïlandaise ☺ Salade exotique ☺ Poulet griffon d'or ☺ Petits pois Brie Crèmeux de riz au caramel Entremets au spéculos	RIZ BIO à l'espagnol ☺ Bruchetta Bœuf mode CAROTTES Mimolette POMME ROUGE BANANE
Du 27 au 31 mars	Soupe paysanne aux croutons Lentilles en salade Fricassée de poulet sauce à la moutarde Poêlée maraichère ☺ Bûche du pilât Soupe de FRUITS FRAIS ANANAS FRAIS	Journée « BIO » CHOU FLEUR A LA VINAIGRETTE Macédoine de légumes COUILLETES A LA BOLOGNAISE CAMEMBERT FRUIT KIWI	Rillettes Colin sauce crevettes Blé Petit suisse FRUIT DE SAISON	Salade coleslaw Duo de salade verte et CHAMPIGNONS FRAIS Boules de bœuf à la provençale SÉMOULE BIO Edam Entremets caramel Milk shake	RADIS au beurre Assiette de CRUDITES Gratin d' ENDIVES au jambon Plateau de fromages Tarte abricot framboise Quatre quart

☺ Salade suédoise : pommes de terre, harengs ☺ Salade de l'écureuil : Salade, noisette, emmental

☺ Salade bretonne : salade, artichauts ☺ Salade d'endives des gourmands : endives, sucrose, bacon, fromage ☺ Coupe du pêcheur : laitue, crevettes, vinaigrette citron

☺ Chou chinois à la thaïlandaise : chou chinois, poivrons, échalote, ail, sauce soja ☺ Salade exotique : Salade verte, pomelos ☺ Riz à l'espagnol : riz, chorizo, poivrons

☺ Poulet griffon d'or : curry, oignons ☺ Poêlée maraichère : dont un légume bio ☺ Œufs durs en meurette : œufs durs et lardons sauce tomate et vin rouge

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Toutes nos viandes de bœuf sont des races à viande d'origine française (VBF)

Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.

* **PRODUIT DE SAISON** / * **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** / **PRODUIT REGIONAL / LOCAL**

