

MENUS de fin février à mars 2019

Restaurant scolaire La Haye Fouassière

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Du 25 février
au 01 mars
2019**

 Carottes râpées vinaigrette	Taboulé oriental		Salade coleslaw	Potage de légumes
 Pasta bolognaise	 Aiguillettes de poulet ail et fines herbes		 Sauté de bœuf bourguignon	Filet de saumon sauce citron*
	Brocolis		 Haricots verts	Riz pilaf
	Port salut			Vache qui rit
Compote de pommes banane	 Fruit de saison		Flan pâtissier	 Fruit de saison*

**Du 4 au 8
mars 2019**

Terrine de poisson	Salade verte maïs palmier		Radis beurre	Saucisson sec
 Blanquette de dinde	 Paupiette de porc au jus		 Pilon poulet rôti	Poisson pané (meunière adulte)
 Pâtes au beurre	Carottes vichy		Frites	Ratatouille / riz
	 Yaourt nature sucré		 Emmental	
 Fruit de saison			Pot de crème chocolat	 Fruit de saison*

**Du 11 au 15
mars 2019**

Macédoine de légumes mayonnaise	Carotte râpée vinaigrette		Potage de légumes	 Betteraves vinaigrette
 Emincé de bœuf aux oignons	 Tartiflette		Couscous végétal	Filet de hoki sauce poivrons*
 Lentilles	Salade verte		Boulettes de pois chiche	Haricots beurre
Boursin nature				Fromage blanc sucré
Fruits de saison*	 Yaourt aromatisé		 Fruits de saison*	Muesly abricot



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)