



Menus du 26 février au 6 avril 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MÉDOC



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site internet de la Mairie de Listrac-Médoc : <http://www.mairie-listrac-medoc.com>

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Recette et infos disponibles sur : <http://api-chroniquesculinaires.fr>

La Chronique Culinaire

En Mars

Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette



En Avril

Poulet au lait de coco et paprika

lundi 26 février	mardi 27 février	jeudi 01 mars	vendredi 02 mars
MACEDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON	CAROTTES RAPEES BIO	SALADE VERTE FROMAGERE
PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE	PILON DE POULET ROTI	BRANDADE DE POISSON (POMMES DE TERRE BIO)
HARICOTS BEURRE PERSILLES	Frites	POELEE DE LEGUMES	0
KIRI	TOME BLANCHE	GRUYERE	CARRE FRAIS
ENTREMETS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	NAPPE CARAMEL

lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
CAKE AUX LEGUMES ET A LA CANELLE	RAPE DE CAROTTES A L'ORANGE BIO	ŒUF MIMOSA	BATAVIA BIO AUX CROUTONS
ESCALOPE DE PORC AU JUS	MERGUEZ	HAUT DE CUISSE DE POULET AU THYM	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PATES BIO	AUX PETITS LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC ET SPECULOOS

lundi 05 mars	mardi 06 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE DE PATES BIO AU THON	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES FRUIT BIO	PATE DE CAMPAGNE
EMINCE DE BŒUF FACON THAI	OMELETTE AU FROMAGE	NUGGET'S DE VOLAILLE	POISSON DU JOUR AU CITRON
RIZ BASMATI	POELEE DE LEGUMES (CAROTTE, CELERI, POMME DE TERRE)	GRATIN DE CHOU FLEUR	BOULGOUR BIO
COULOMMIERS	FROMAGE	FROMAGE	VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	TARTE CHOCOLAT BANANE	FRUIT DE SAISON

lundi 02 avril	mardi 03 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
	SALADE COMPOSEE	DUO DE RAPEE	TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC
	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPIKA	CHEESE BURGER	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
	POMMES DE TERRE PERSILLEES	Frites	PETITS POIS AU JUS
	FROMAGE	CAMEMBERT	SAINT PAULIN
	ENTREMETS A LA VANILLE	DONUT'S	COMPOTE DE FRUITS

MENU ORIENTAL

lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
SALADE COMPOSEE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES A L'ORANGE	SALADE DU CHEF
SAUTE DE PORC AU PAPIKA	HACHIS PARMENIER MAISON	COUSCOUS DE POULET	GRATIN DE POISSON
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	AU BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
KIRI	MIMOLETTE	CAMEMBERT	FROMAGE
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	POMME BIO CUITE A LA CANNELLE	ILE FLOTTANTE



C'est le Printemps !

lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
SALADE CHINOISE		CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	POTAGE DE LEGUMES BIO
NORMANDIN DE VEAU A LA NORMANDE		EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY	POISSON MEUNIÈRE
LENTILLES BIO		HARICOTS BEURRE	RIZ PILAF
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS		TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

En mars, Frutti et Veggy fêtent l'Hiver !



Fêtons les Anniversaires !



Chaque semaine, un fruit ou légumes BIO* est proposé à votre enfant.

