



# Menus du 9 mars au 17 avril 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
POTAGE DE LEGUMES	RADIS ET BEURRE	FRIAND	CAROTTES RAPEES BIO	POTAGE DE LEGUMES
BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE	NUGGETS VEGETAL	COTE DE PORC AU ROMARIN	PILON DE POULET	BRANDADE DE POISSON (POMMES DE TERRE BIO)
CŒUR DE BLE	HARICOTS VERTS BIO	PETITS POIS ET CAROTTES	FRITES	O
KIRI	GRUYERE	BUCHETTE DE CHEVRE	TOME BLANCHE	PETIT MOULE
COMPOTE	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	CREME VANILLE

**C'est le printemps!**

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
POTAGE DE LEGUMES BIO	ŒUFS MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO	SAUCISSON ET BEURRE
EMINCE DE BŒUF FACON THAI	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	JAMBON GRILLE SAUCE ECHALOTE	NUGGETS DE VOLAILLE	POISSON DU JOUR AU CITRON
HARICOTS PLATS	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR	PATE BIO
COULOMMIERS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	VACHE QUI RIT
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	FLAN	TARTE CHOCOLAT BANANE	FRUIT DE SAISON

**MENU Italie**

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
SALADE COMPOSEE	POTAGE	BETTERAVE		COLESLAW
HAUT DE CUISSE DE POULET	TORTILLA POMMES DE TERRE	SAUTE DE VEAU A L'ANCIENNE		POISSON MEUNIERE
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES BIO		RIZ BIO
KIRI	MIMOLETTE	BRIE		FROMAGE
CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT		ILE FLOTTANTE

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	RADIS ET BEURRE	RILLETES DE THON	TABOULE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
NORMANDIN DE VEAU A LA NORMANDE	PIZZA AUX LEGUMES	SAUCISSE DE TOULOUSE	EMINCE DE BOEUF AU CURRY	POISSON MEUNIERE
LENTILLES BIO	SALADE VERTE	HARICOTS BLANCS	HARICOTS BEURRE	POMMES DE TERRE GRENAILLES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON (BANANE)	FRUIT DE SAISON BIO	FONDANT AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS




En Mars,  
**Tarte à la patate douce caramélisée**



En Avril,  
**Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café**

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
CREPE AU FROMAGE	RAPE DE CAROTTES A L'ORANGE BIO	SALADE DE PATES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA	BATAVIA BIO AUX CROUTONS
ESCALOPE DE PORC AU JUS	PATES	CREPINETTE AUX CHAMIGNONS	AIGUILLETES DE POULET AU THYM	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	SAUCE AU FROMAGE	HARICOTS BEURRE	POEELE DE LEGUMES	SEMOULE BIO
FROMAGE	PETIT SUISSE	COULOMMIERS	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON

**Lundi de Pâques**

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
	RADIS ET BEURRE	BETTERAVE CUITE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU DES DE FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE
	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	MERGUEZ	GRATIN DE COQUILLETES	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
	RIZ CREOLE	SEMOULE ET SES LEGUMES	HARICOTS PLATS	PETITS POIS AU JUS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGE	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS