



Menus Mars 2019

Mars 2019		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8	MAGREHB	Salade de Tunis Tajine au citron confit Semoule Salade d'oranges	Salade de pâtes Bœuf / carottes Saint Paulin Banane	Salade Niçoise Poisson sce gribiche Purée de céleri Camembert Poire	Tzatziki Poisson sauce crevette Ratatouille Chanteneige Tarte aux myrtilles	Tarte courgette/ricotta Escalope grillée Haricots blancs Petit louis Compote
Arte		Lait/céréale	Pain/chocolat noir	Cookie/fromage blanc	Pain/beurre/miel	Yaourt à boire/galette
Semaine du 11 au 15		Salade rouge et or Filet de lieu Galette de brocolis Edam Gâteau de semoule	Rillettes de sardine Steak haché Printanière Yaourt aromatisé Pomme	Tarte à l'oignon Poulet Gaston Gérard Gnocchi Cancoillotte Kiwi	Pamplemousse Escalope grillée Purée Vache qui rit Orange	Salade verte Lasagne Crème anglaise spéculoos
Goûter		Madeleine/compote	Pain/nutella	Palet breton/fruit	Pain/beurre/confiture	BN/compote
Semaine du 18 au 22		Salade verte Poisson meunière Petits pois/carottes Délice de camembert Banane	Macédoine Rôti porc sce épaisse Boulghour Petit suisse Poire	Salade de chèvre Œuf béchamel Aubergine catalane Samos Ananas frais	Salade paysanne Sauté porc au curry Purée de choux fleurs Mamirolle Crumble aux pommes	Salade Calimero Rouleaux Popeye Fromage blanc Salade de fruits exotique
Goûter		Lait/céréale choco	Pain/fromage	Sablé /fruit	Pain/chocolat lait	Cake orange/fruit
Semaine du 25 au 29		Salade de quinoa Poulet rôti Courgettes angevines Comté Clafoutis	Carottes râpées Escalope de porc Gratin de crozet Kiri Kiwi	Avocat Rôti de bœuf Purée Yaourt Banane	Râpé de courgettes Poisson sauce citron Haricots verts Chantailou Pomme	Betteraves rouges Carbonade Riz à la tomate Yaourt à boire Tarte au chocolat
Goûter		Cookie/yaourt	Pain/nutella	Lait/céréale	Pain/chocolat noir	Galette/fruit
Goûters						

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- En fonction de notre mode de fabrication, les plats proposés peuvent contenir des allergènes même à l'état de trace
- N'hésitez pas à consulter le site internet www.mtc.fr, rubrique Restauration Scolaire



Poisson frais non congelé

Produit de Bourgogne Franche-Comté