



Menus du 4 mars au 12 avril 2019

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.



La Chronique Culinaire

En Mars,
Parmentier de millet
et son crumble



En Avril,
Boulettes de boulgour,
quinoa et pois chiches

lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars	lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON	SALADE VERTE	SALADE CHINOISE	FEUILLETTE FROMAGE	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	POTAGE DE LEGUMES BIO
BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE	PILON DE POULET ROTI	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE	BRANDADE DE POISSON (POMMES DE TERRE BIO)	NORMANDIN DE VEAU A LA NORMANDE	PAREMENTIER DE MILLET ET SON CRUMBLE	EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY	POISSON MEUNIERE
CŒUR DE BLE	HARICOTES VERTS	Frites	O	LENTILLES BIO	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE	RIZ PILAF
KIRI	GRUYERE	TOME BLANCHE	CARRE FRAIS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT NATURE	BEIGNET	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMET VANILLE	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON (BANANE)	FONDANT AU CHOCOLAT	CREME CARAMEL

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars	lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE COMPOSEE AU THON	CAROTTES RAPEES BIO	PATE DE CAMPAGNE	CREPE AU FROMAGE	RAPE DE CAROTTES A L'ORANGE BIO	ŒUF MIMOSA	BATAVIA BIO AUX CROUTONS
EMINCE DE BŒUF FACON THAI	OMELETTE AU FROMAGE	NUGGET'S DE VOLAILLE	POISSON DU JOUR AU CITRON	ESCALOPE DE PORC AU JUS	ROTI DE BŒUF	FILET DE POULET AU THYM	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
RIZ BASMATI	POMMES DE TERRE GRENAILLES	GRATIN DE CHOU FLEUR	BOULGOUR BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE DE LEGUMES	PATES BIO
COULOMMIERS	FROMAGE	FROMAGE	VACHE QUI RIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	TARTE CHOCOLAT BANANE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC ET SPECULOOS

C'est le Printemps !



lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars	lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
SALADE COMPOSEE	ŒUF MAYONNAISE	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE DU CHEF	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE AU DES DE FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE
SAUTE DE PORC AU PAPRIKA	HACHIS PARMENTIER MAISON	HAUT DE CUISSE DE POULET	POISSON DU JOUR	STEAK HACHE DE BŒUF	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	ROTI DE PORC AU JUS AILLE	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	SEMOULE DE BLE	PATES AU BEURRE	Frites	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS	PETITS POIS AU JUS
KIRI	MIMOLETTE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	ILE FLOTTANTE	CREME VANILLE	ENTREMETS A LA VANILLE	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO



Commission Restaurant le Mercredi 3 avril à 15h00