














Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 19 mars au 30 mars 2018

Lundi 19/03	Mardi 20/03	Mercredi 21/03	Jeudi 22/03 <i>Repas à thème</i>	Vendredi 23/03
<p>Poireaux vinaigrette Boulettes de soja à la méditerranéenne Pommes noisette Yaourt aromatisé Salade de fruits frais </p>	<p>Concombres à la ciboulette Tarte aux légumes Carottes vichy Gouda  Fruit de saison </p>	<p>Céleri râpé rémoulade Omelette au fromage Epinards  à la crème Camembert Poire fraîcheur riz au lait</p>	<p><i>C'est le Printemps</i> <i>Terrine de légumes & sauce cocktail</i> <i>Pané de blé</i> <i>Cubes de pommes vapeur</i>  <i>Fourme d'Ambert</i> <i>Moelleux au coquelicot</i></p>	<p>Salade des Antilles Ragoût de pommes de terre & haricots blancs Brebis crème Compote de poires </p>

Lundi 26/03	Mardi 27/03	Mercredi 28/03	Jeudi 29/03	Vendredi 30/03
<p>Radis & beurre Semoule , lentilles & maïs Fromy Crème dessert au chocolat</p>	<p>Roulé au fromage Quenelles à la crème Chou-fleur braisé Petits suisse sucré Fruit de saison </p>	<p>Laitue iceberg & croûtons Pavé du fromager Gratin du sud Saint Paulin  Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>ANNIVERSAIRES</p> <p>Carottes râpées  & raisins secs Boulettes de soja à la méditerranéenne Spaghetti  Montboissier <i>Moelleux aux spéculoos</i></p>	<p>Betteraves Océanie Omelette Panaché de haricots Carré frais  Fruit de saison </p>