



Restaurant scolaire de Cerelles

Mars 2010

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|--|---|---|
| Du 1 au 5 mars 2010 | <p><i>Concombre à la menthe</i></p> <p><i>Boeuf bourguignon</i> <i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage à tartiner</i></p> <p><i>Gâteau de semoule</i></p> | <p><i>Salade club</i> ☼</p> <p><i>Saumonette à l'estragon</i> <i>Boulgour</i></p> <p><i>Bûche mélange</i></p> <p><i>Entremets bicolore</i></p> | <p><i>Journée "Bio"</i></p> <p>Crudités</p> <p>Blanquette de poulet Pommes vapeur</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Sablé au chocolat</p> | <p><i>Potage tomate et vermicelles</i></p> <p><i>Sauté de dinde au paprika</i> <i>Courgettes au beurre persillé</i></p> <p><i>Fromage fondu</i></p> <p><i>Ananas frais</i></p> |
| Du 8 au 12 mars 2010 | <p><i>Salade verte aux jardons et aux noix</i></p> <p><i>Filet de colin au citron</i> <i>Pommes anglaises</i></p> <p><i>Fromage frais nature</i></p> <p><i>Fromage blanc aux framboises</i></p> | <p>Journée « SANTE »</p> <p>Salade tricolore ☼</p> <p>Emincé de porc au curry Purée de pois cassés</p> <p><i>Tome blanche</i></p> <p>Crème à la poire</p> | <p><i>Potage poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Steak haché</i> <i>Gratin de chou fleur</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Fruit du jour</i></p> | <p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Poulet rôti</i> <i>Haricots verts à l'ail</i></p> <p><i>Saint Paulin</i></p> <p><i>Banane</i></p> |
| Du 15 au 19 mars 2010 | <p><i>Potage dubarry</i></p> <p><i>Palette de porc</i> <i>Ratatouille</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Fruit du verger</i></p> | <p><i>Carottes à la ciboulette</i></p> <p><i>Fricassée de volaille</i> <i>Mousse de brocolis</i></p> <p><i>Fromage portion</i></p> <p><i>Brownies</i></p> | <p><i>Journée "Bio"</i></p> <p>Assiette de crudités</p> <p>Boulettes de bœuf à la marocaine Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme rôtie</p> | <p><i>Céleri à la vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de hoki sauce aurore</i> <i>Riz safrané</i></p> <p><i>Pavé demi sel</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> |
| Du 22 au 26 mars 2010 | <p><i>Taboulé</i></p> <p><i>Emincé de bœuf sauce piquante</i> <i>Salsifis</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Orange</i></p> | <p>Journée « PLAISIR »</p> <p>Salade carnaval ☼</p> <p>Poulet Frites</p> <p><i>Bûche noire</i></p> <p>Marmelade de fruits</p> | <p><i>Chou vert</i></p> <p><i>Brandade de poisson</i></p> <p><i>Fromage ail et fines herbes</i></p> <p><i>Entremets à la vanille</i></p> | <p><i>Potage de légumes verts maison</i></p> <p><i>Sauté de porc à l'indienne</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Fromage à tartiner</i></p> <p><i>Quatre quart aux pommes</i></p> |
| Du 29 mars au 2 avril 2010 | <p><i>L'oeuf et la poule</i></p> | | <p>Les salades composées</p> | |
| | <p>Nid de carottes</p> <p>Quiche cocotte Salade verte</p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p> | <p><i>Tomate à la vinaigrette</i></p> <p>Poule au pot Riz</p> <p><i>Fromage à tartiner</i></p> <p>Oeuf au lait</p> | <p>☼ <i>Salade club</i> : Salade verte, fromage, jambon, maïs</p> <p>☼ <i>Salade tricolore</i> : Courgettes, carottes, betteraves</p> <p>☼ <i>Salade carnaval</i> : Tomate, concombre, maïs</p> | |

