



Menus du 4 mars au 12 avril 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE NERIGEAN

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
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE AU FROMAGE	RILLETES DE THON ET TOAST	CAROTTES RÂPEES
PATES A LA BOLOGNAISE	SAUTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE) MARENGO	JAMBON GRILLE A LA FORESTIERE	POISSON DU JOUR SAUCE CURRY
COMPOTE DE FRUITS	HARICOTS VERTS PERSILLADE	BROCOLIS AUX AMANDES	RIZ AUX PETITS LEGUMES
	BEIGNET	FRUIT	FROMAGE
			FRUIT

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE VERTE BIO AUX DES DE FROMAGE	CAROTTES RÂPEES	BOBO DE CAMARAO (SOUPE DE CREVETTE)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POULET ROTI BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU ROMARIN	OMELETTE AUX FINES HERBES	FEIJOADA	POISSON FRAIS DU JOUR
LENTILLES BIO CUISINEES MAISON	POMMES RISSOLEES	(VIANDE DE PORC AUX HARICOTS NOIRS)	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE
FRUIT BIO	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL	COCADA (BISCUITS NOIX DE COCO)	SMOOTHIE DE FRUITS

REPAS BIO

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
BETTERAVES BIO	CREPE JAMBON FROMAGE	DIPS DE LEGUMES SAUCE CIBOULETTE	MOUSSE DE CAROTTES ET MILLET
SAUTE DE VOLAILLE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	RÔTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU JUS	SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON FRAIS DU JOUR
PETITS POIS BIO AU JUS	CHOU-FLEUR BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI	PATES AU BEURRE
FRUIT BIO	SEMOULE AU CARAMEL	FROMAGE	FROMAGE BLANC ET BICUIT
		FRUIT	

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
DIPS DE LEGUMES	CELERI REMOULADE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE VERTE AU MAÏS
SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE	CALAMARS A LA ROMAINE	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE
MACARONI ET FROMAGE RAPE	CAROTTES GLACEES	JULIENNE DE LEGUMES	SEMOULE
FRUIT	YAOURT VANILLE	FLAN PRALINE	FROMAGE
			SALADE DE FRUITS

C'est le Printemps !



lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
SALADE PIEMONTAISE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	RADIS ROSES AU BEURRE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
NORMANDIN DE VEAU AU FROMAGE	HAUT DE CUISSE GRILLE	PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)
DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	Frites	FONDUE DE POIREAUX	CŒUR DE BLE
CREME VANILLE	FROMAGE	TARTE AUX POMMES	FRUIT
	FRUIT		

REPAS BIO

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
POTAGE TOMATE VERMICELLES	CONCOMBRE BIO	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE DU CHEF
ALOUETTE DE BŒUF A LA CREME (PAUPIETTE)	RAVIOLES EPINARDS RICOTTA BIO	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MOULES
PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	Frites
FRUIT	YAOURT BIO	FRUIT	FROMAGE
			COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT



Commission Restaurant le Jeudi 04 Avril à 18h00