

# Menus du Restaurant Scolaire

Du 4 mars au 12 avril 2024


## Du 4 mars au 8 mars 2024

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Betteraves vinaigrette Spaghettis bolognaises Kiri Poire	Carottes râpées Parmentier de saumon Tomme noire Crème au café	Velouté de fèves Couscous de légumes Camembert Pomme	Salade niçoise Poulet rôti Choux romanesco Yaourt nature Ananas

## Du 11 mars au 15 mars 2024

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Radis au beurre Sauté de veau forestière Coquillettes Tartare Gaufre	Velouté de poireaux Civet de bœuf Purée Brie Banane	Salade de choux rouge et raisins secs Poisson à l'oseille Duo de carottes Gouda Cake au chocolat	Houmous Pizza printanière Salade verte Fromage blanc



## Du 18 mars au 22 mars 2024

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Salade de mâche Omelette aux pommes de terre Cantal Pomme au four	Pâté de campagne Hachis parmentier Salade verte Petits suisses natures	Guacamole Lamelles d'encornets provençale Riz Mimolette Poire pochée	<b>Menu Italien</b> 

## Du 25 mars au 29 mars 2024

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Salade d'agrumes Sauté de porc aux olives Cœur de céleri Morbier Pain perdu	Asperges vinaigrette Riz cantonais Edam Kiwi	Macédoine vinaigrette Poisson beurre blanc Semoule Tomme blanche Salade de fruits frais	Œufs mimosa Tranche de gigot grillée Mogettes Yaourt Cornuelle

## Du 1 avril au 5 avril 2024

Lundi 1 avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
	<b>MENU POISSON D'AVRIL</b> 	Crème de céleri Parmentier de lentilles Salade verte Buche du Pilat Banane	Salade de pommes de terre Poisson meunière Haricots verts Fourme d'Ambert Pomme

## Du 8 avril au 12 avril 2024

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
Salade verte aux croutons Omelette aux champignons Saint Paulin Choux à la crème	<i>Le menu de Maud !</i> Betteraves vinaigrette Gratin de pâtes au jambon Carré frais Poire	Duo de carottes et céleris Aile de raie aux câpres Riz Fromage blanc Ananas rôti	Brocolis vinaigrette Paupiettes forestières Pommes sautées Edam Fruit

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.