

RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 26 Février au 02 Mars 2018

Menus du 05 au 09 Mars 2018

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	Terrine de légumes	Haricots verts en salade	Lentilles en salade	Tarte au fromage	Carottes râpées
Plat principal	Steak haché Et sauce tomates	Emincé de dinde	Jambon blanc (s/porc : jambon de dinde)	Rôti de veau au jus	Bouchée de poisson
Légume/Féculent	Spaghettis	Purée	Carottes Vichy	Pommes persillées	Semoule à la tomate
Produit laitier	Yaourt	Camembert	Cantal plateau	Yaourt aromatisé	Fromage ail et fines herbes
Dessert	Banane	Eclair à la vanille	Clémentines	Kiwi	Compote pomme



Viande française

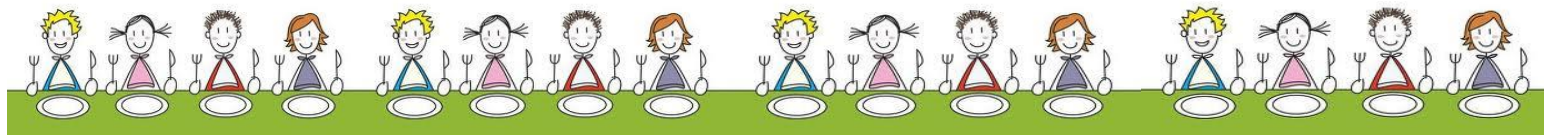


Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique



Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade Savoyarde (Salade verte, croûton et emmental en dés)	Macédoine mayonnaise	Sardine au beurre	Terrine de Savoie aux Myrtilles (s/porc : mousse de canard)
Plat principal	Raviolis et emmental râpé	Filet de dinde	Escalope cordon bleu	Rôti de porc au jus (s/porc : filet de dinde vf)	Dos de colin sauce Nantua
Légume/Féculent	Suisse aromatisé	Epinards hachés béchamel	Riz aux champignons	Gratin dauphinois	Pommes vapeurs
Produit laitier		Fromage blanc	Suisse nature	St Nectaire plateau	Gouda
Dessert	Poire	Tarte au chocolat	Pomme	Clémentine	Banane

Légumes et fruits

VPO (Viandes, Poissons, Œufs)

Produits sucrés

Féculents

Produits laitiers