








# RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 12 au 16 Mars 2018







Menus du 19 au 23 Mars 2018

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Entrée	Fond artichaut	Carottes râpées 	Haricots verts vinaigrette	Tarte aux poireaux	Concombre à la crème
Plat principal	Filet de dinde 	Lasagne 	Rôti de porc vf (s/porc : filet de dinde)	Veau marengo 	Dos de colin sauce Indienne
Légume/Féculent	Papillons au beurre	Babybel	Purée	Riz créole	Semoule
Produit laitier	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc 	Cantal plateau	Emmental 	
Dessert	Orange	Tarte Normande	Pomme	Chocolat liégeois	Compote de poires



Poisson pêché en océan pacifique



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Entrée	Quiche thon tomate	Potage de courgettes	Œufs durs mimosa	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat principal	Snacky de volaille	Sauté de dinde 	Steak haché 	Jambon blanc (s/porc : poulet rôti)	Poisson meunière
Légume/Féculent	Carottes Printanières	Flageolets	Pâtes au beurre	Purée	Printanière de légumes
Produit laitier	Fourme plateau	Carré frais 	Emmental	Camembert 	Suisse aromatisé 
Dessert	Flan au chocolat	Kiwi	Compote pomme 	Poire	Orange

Légumes et fruits    VPO (Viandes, Poissons, Œufs)    Produits sucrés  
Féculents    Produits laitiers