

# RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 04 au 08 Mars 2019

Menus du 11 au 15 Mars 2019

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p><b>Betteraves</b></p> <p><b>Bœuf braisé</b> </p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Suisse aromatisé </p> <p>Poire</p>	<p><b>Salade Savoyarde</b></p> <p><b>Sauté de dinde</b> </p> <p>Purée de carottes</p> <p>Yaourt </p> <p><i>Beignets maison</i></p>	<p>Salade de riz </p> <p><b>Dos de colin et beurre Maître d'hôtel</b></p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Cantal plateau</p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Sardines au beurre</b></p> <p><b>Rôti de veau</b> </p> <p>Tortis au beurre</p> <p>St Nectaire plateau</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p><b>Potage maison</b></p> <p><b>Cannellonis</b> </p> <p><b>Et emmental râpé</b></p> <p>Fromage blanc </p> <p>Pomme</p>



Viande française




Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique



Produit issu de l'Agriculture Biologique

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p><b>Chou fleur en salade</b></p> <p><b>Filet de dinde</b> </p> <p>Carottes  à la crème</p> <p>Brie plateau</p> <p>Ile flottante</p>	<p><b>Tomate</b></p> <p><b>Lasagne</b> </p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote de pommes </p>	<p><b>Radis et beurre</b></p> <p><b>Rôti de porc</b>  (s/porc : filet de dinde)</p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><b>Tarte aux poireaux</b></p> <p><b>Veau Marengo</b> </p> <p>Riz créole</p> <p>Cantal plateau</p> <p>Kiwi</p>	<p><b>Concombre à la crème</b></p> <p><b>Poisson pané</b></p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Emmental </p> <p>Pomme cuite</p>

Légumes et fruits

VPO (Viandes, Poissons, Œufs)

Produits sucrés

Féculents

Produits laitiers