






# RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 18 au 22 Mars 2019

Menus du 25 au 29 Mars 2019

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrée	Tarte à l'oignon (s/porc : betteraves)	Potage de courgettes	Œuf dur vinaigrette	Tomate vinaigrette	Mortadelle (s/porc : friand au fromage)
Plat principal	Saucisse (S/porc: steak haché vf)	Sauté de dinde 	Steak haché 	Jambon blanc (s/porc : poulet rôti)	Dos de colin sauce beurre blanc
Légume/Féculent	Purée d'haricots verts	Petits pois	Pâtes au beurre	Purée	Quinoa
Produit laitier	Fourme plateau	Carré frais 	Emmental	Yaourt aromatisé 	St Nectaire plateau
Dessert	Banane	Flan vanille	Compote pommes 	Poire	Crème dessert praliné



= Viande française











= Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique



= Produit issu de l'Agriculture Biologique

	LUNDI 25 <i>Menu Indien</i>	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Entrée	Samoussa de légumes*	Betteraves	Radis et beurre	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées
Plat principal	Escalope de volaille au Tandoori**	Poisson meunière	Emincé de dinde 	Bœuf 	Rôti de veau 
Légume/Féculent	Riz blanc	Gratin de brocolis	Pommes vapeurs	Bourguignon 	Purée de potiron
Produit laitier	Petit suisse	Yaourt 	Faisselle 	Tagliatelles Tartare	St Paulin
Dessert	Mousse noix de coco	Riz au lait	Compote de bananes	Crème dessert chocolat 	Compote de pommes 

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