



RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 09 au 13 Mars 2020

Menus du 16 au 20 Mars 2020

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrée	Chou-fleur en vinaigrette	Tomate	Radis et beurre	Tarte aux poireaux	Concombre à la crème
Plat principal	Dos de colin sauce Indienne	Rôti de porc  (s/porc : escalope de volaille)	Lasagne 	Veau marengo 	Filet de dinde 
Légume/Féculent	Papillons au beurre	Purée Crécy	Petit suisse 	Riz créole	Gratin de courgettes
Produit laitier	Fromage blanc à la vanille	Saint Moret	Mousse au chocolat	Cantal plateau	Emmental 
Dessert	Fruit  Beignets et pâte à tartiner	Tarte Normande		Kiwi	Semoule au lait



= Viande française








= Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique



= Produit issu de l'Agriculture Biologique

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Entrée	Betteraves	Potage courgettes	Œuf dur vinaigrette	<u>Menu Alsacien :</u>	Fond artichaut
Plat principal	Saucisse (S/porc: steak haché vf)	Sauté de dinde 	Steak haché 	Salade Strasbourgeoise (s/porc : tomate)	Dos de colin sauce beurre blanc
Légume/Féculent	Lentilles au jus	Céréales gourmandes	Pâtes au beurre	Rôti de veau 	Riz créole
Produit laitier	Fourme plateau	Carré frais 	Emmental	Chou blanc braisé	St Nectaire plateau
Dessert	Poire	Segments de mandarines	Compote pommes 	Munster	Orange
				Tarte Myrtilles	

Légumes et fruits

VPO (Viandes, Poissons, Œufs)

Produits sucrés

Féculents

Produits laitiers