



Restaurant scolaire de Vienne en Val

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 mars			Vacances scolaires		
Du 08 au 12 mars	Menu Végétarien			Journée Santé	
	Céleri sauce bulgare	Salade pékinoise *	Velouté de tomates aux vermicelles	Croque de chou fleur sauce cocktail	Flammekueche
	Curry de légumes, haricots rouges, lait de coco	Fricassée de bœuf aux olives	Emincé de porc à la moutarde	Sauté de volaille à la crème d'ail	Poisson frais sauce citronnée
	Riz	Potatoes	Haricots beurre	Carottes crémeuses au curcuma	Brocolis
	Mimolette	Gouda	Bûche mélange	Saint Nectaire AOP	Crème de gruyère
	Abricots au sirop	Yaourt à la vanille BIO	Poire	Moelleux au citron	Banane
Du 15 au 19 mars	Menu Végétarien et BIO				
	Potage parmentier	Salade pacifique *	Emincé de chou chinois	Semoule égyptienne *	Carottes râpées à l'orange
	Bœuf stroganoff	Poisson frais aux crevettes		Œufs durs BIO à la béchamel	Longe de porc à la provençale
	Duo de haricots	Purée de pommes de terre	Lasagnes à la bolognaise	Epinars BIO	Haricots coco
	Yaourt nature BIO	Brie	Fromage ail et fines herbes	Tomme blanche	Edam
	Ananas frais	Fromage blanc	Ile flottante	Pomme du Val de Loire	Entremets au chocolat
Du 22 au 26 mars	Menu Végétarien	Journée mondiale de l'eau			
	Salade d'endives aux raisins secs	Duo de choux	Riz à la niçoise	Feuilleté au fromage	Bouillon de volaille aux vermicelles
	Gnocchis à l'italienne	Sauté de veau marengo	Boulettes de bœuf au paprika	Poulet rôti BIO	Poisson frais sauce dieppoise
	Plat complet	Haricots verts persillés	Chou fleur gratiné	Petits pois BIO	Coquillettes
	Plateau de fromages	Camembert BIO	Pavé demi sel	Bûche du Pilat	Tomme grise
	Crème pâtissière aux fruits rouges	Moelleux à l'ananas	Corbeille de fruits	Salade de fruits frais	Orange
Du 29 mars au 02 avril	Menu Végétarien et Journée gourmande				
	Crème champenoise *	Rillettes de Touraine	Bâtonnet de légumes à la croque	Radis au beurre	Carpaccio de betteraves
	Sauté de volaille aux champignons	Poisson frais et son citron	Jambon grillé sauce madère	Bœuf mode BIO	Quiche façon spanakopita*
	Salsifis	Boulgour	Pommes vapeur	Carottes BIO au jus	Salade verte
	Camembert	Emmental	Plateau de fromages	Cantal AOC	Yaourt nature BIO
	Fruit de saison	Corbeille de fruits	Entremets à la vanille	Gâteau poire chocolat	Pomme du val de Loire au pain d'épices



Produit de saison



Viande Française



Menu Végétarien

Quiche façon spanakopita : épinards et fromage frais
 Salade pékinoise : Salade verte, carottes, sauce soja
 Salade pacifique : salade, pomme, céleri branche, pamplemousse
 Semoule égyptienne : semoule, maïs, poivrons, menthe, citron
 Crème champenoise : céleri rave et pommes de terre

Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

