

Restaurant scolaire de Vienne en Val



MENUS DU 12 AU 23 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 12 au 16 mars	Entrée	Potage courgettes à la crème de gruyère	Journée "BIO" Céleri sauce bulgare	Pâté de campagne	Croque de carottes sauce aux fines herbes	Cake aux petits légumes
	Plat protidique	Emincé de dinde au curry	Quiche lorraine	Filet de colin au beurre blanc	Steak haché	Mijoté de porc Roi Rose de Touraine au curry
	Accompagnement	Epinards à la crème	salade	Semoule	Potatoes	Chou fleur persillé
	Produit laitier	Camembert	Yaourt nature	Fromage ail et fines herbes	Bûche noire	Plateau de fromages
	Desserts	Orange	Pomme	Banane	Petits suisses	Kiwi
Du 19 au 23 mars	Entrée	Radis au beurre	Journée "Gourmande" Salade de carottes aux amandes	salade verte et mais	Betteraves rouges à l'huile de noix	Potage de légumes
	Plat protidique	Pâtes à la bolognaise	Effiloché de poulet au parmesan	Jambon sauce madère	Blanquette de veau	Poisson frais sauce provençale
	Accompagnement		Mousse de céleri	Purée de légumes verts	Blé	Gratin de brocolis
	Produit laitier	Mimolette	Gouda	camembert	fromage portion	petit suisse
	Desserts	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Tarte au sucre	semoule au lait	ananas	Coupe de fruits frais

Composition des salades :

* Tortilla espagnole : œufs, chorizo , pomme de terre bio

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

BON APPETIT !

Restaurant scolaire de Vienne en Val



MENUS DU 26 MARS AU 6 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Animation : La Réunion</i>				
Du 26 au 30 mars	Entrée	Salade de riz des tropiques*	Salade domino *	Chou blanc de la Réunion à la vinaigrette	salade pamplemousse
	Plat protidique	Poulet BIO massalé	Emincé de bœuf façon stroganoff	Emincé de porc en rougail	Poisson frais sauce créole
	Accompagnement	Haricots verts BIO persillés	Carottes vichy	riz parfumé	Pommes anglaises
	Produit laitier	Saint Paulin	Fromage à tartiner	Brie	Edam
	Desserts	Banane	Gâteau renversé à l'ananas	Rocher coco	Yaourt à la vanille BIO
Du 2 au 6 avril	Entrée	Chou chinois au maïs	Salade strasbourgeoise*	<i>Journée "BIO"</i>	
	Plat protidique	FERIE	Escalope de dinde	Salade fromagère	Céleri rave sauce bulgare
	Accompagnement		Ratatouille	Gratiné de chou fleur aux œufs durs	Poisson frais sauce citronnée
	Produit laitier		Gouda	/	Tortis
	Desserts		Nid de pâques	Fruit frais	Camembert
				Riz au lait BIO vanillé	Entremets chocolat

Composition des salades :

* Salade domino : céleri, olives noires

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse, oignons

* Salade de riz des tropiques : riz, haricots rouges, crevettes, ananas

* Salade gasco : salade, pomme, raisins

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

BON APPETIT !