



Menus du 19 au 23 mars 2012

publié le 28/02/2012 - mis à jour le 22/03/2012

LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Radis		Salade de perles	
Concombre à la crème	Entrées chaudes	Hareng - Pomme à l'huile	Salades vertes variées
Orange / Pamplemousse		Salade piémontaise	
Omelettes variées	Rôti de porc sauce chasseur	Poisson du jour frit	Cuisse de poulet tandoori
Frites	Noix de joue de porc confite	Raie au beurre blanc	Poulet sauté au soja
Poêlée de courgettes	Potée de chou	Epinards à la crème	Riz pilaf
	Haricots mange-tout	Flan de chou-fleur	Aubergines et pois-chiches à l'indienne
Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
Fruits	Fromage blanc aux fruits	Croustillant aux fruits rouges	Mousse à la crème brûlée
	Fromage blanc nature	Tarteline aux fruits exotiques	Mousse au chocolat blanc



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.