



Menus du 6 au 10 mars 2017

publié le 05/03/2017 - mis à jour le 09/03/2017

Les menus proposés à la demi-pension du 6 au 10 mars 2017

Descriptif :

Les menus proposés à la demi-pension du 6 au 10 mars 2017.

Semaine du 6 au 10 mars 2017			
			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et pomme Poisson mimosa Bûche aux petits légumes	Pommes Bœuf à la moutarde Velouté de tomate	Salade pomme-pommes Magret de canard à la tomate Endives et agrumes	Carotte au céleri Haricots verts moutarde Salade de pâtes tricolores
Steack grillé Sauce échalote Coeur de veau sauce ciboulette Farfalle Cordons de légumes Salade verte	Escalope de volaille Tex Mex Sauté de porc Tex Mex Haricots rouges et maïs Haricots plats	Filet de poisson pané et citron Sauté d'agneau au curry Riz orzo Carottes sautées	Jambon grillé tranche sauce barbecue Filet de poisson sauce crème Coeur de blé Pâté de légumes
St Neclaire Edam Yaourt nature sucré	Camembert Rondelle Yaourt nature sucré	Fromage Morbier Yaourt nature sucré	Brie Gouda Yaourt nature sucré
Fruits Petits suisses aux fruits Abricots au sirop	Fruit Fromage blanc Tarte bourdaloue	Fruits Crème café Crème vanille Salade de fruits	Fruits Velouté aux fruits Compote pomme banane

 [restauration_menus_du_6_au_10_mars_2017](#) (PDF de 82.7 ko)



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.