

MARS 2012**R E S T A U R A N T S C O L A I R E D ' I S L E**

	DU 12 AU 16 MARS	DU 19 AU 23 MARS	DU 26 AU 30 MARS	
L U N D I	COEUR DE PALMIER RAIE POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT	FLAN DE POIREAUX ET SA VINAIGRETTE GOURMANDE FILET D'EGLEFIN AU CITRON EPINARDS FRUIT	<u>REPAS ESPAGNOL</u> SALADE ESPAGNOLE PAELLA CREME CATALANE	
M A R D I	SALADE COLESLAW RÔTI DE PORC AUX ABRICOTS EBLY FROMAGE POIRES AU SIROP	<u>FÊTONS LE PRINTEMPS</u> SALADE FOLLE TAJINE DE VEAU AUX LEGUMES PRINTANIERES FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	FEUILLETE JAMBON ET CHAMPIGNONS OMELETTE SALADE YAOURT	
J E U D I	CONCOMBRE CUISSÉ DE POULET BLETES YAOURT NATURE FRUIT	SALADE DE PATES RÔTI DE BOEUF NOUILLES FROMAGE FRUIT	SALADE DE RIZ THON PINTADE CHOUX FLEUR FROMAGE BLANC FRUIT	
V E N D R E D I	FILET DE SARDINES LASAGNES D'AUBERGINES AU BOEUF ENDIVES EN SALADE CREME VANILLE	SALADE VERTE AU GOUDA CERVELAS OBERNOIS COURGETTES GÂTEAU CHOCOLAT	REPAS BIO	

Qualité des viandes servies au restaurant scolaire
- Bœuf « fleur de limousine » (sauf viande hachée)
- Veau du limousin -
- Cochon du limousin label rouge (Porc du Limousin) – Label Rouge

* produit frais cuisiné maison
** produit surgelé cuisiné sur place