

# Restaurant scolaire de la ville de Saint-Giron

## Menus du mois de mars 2018

Lundi 05 mars	Mardi 06 mars	Mercredi 07 mars	Jeudi 08 mars	Vendredi 09 mars
Roulé de surimi sauce fromage blanc aux herbes Sauté de veau marengo Blé Yaourt aux fruits	Velouté de pois cassé Poisson frais rôti Duo de carottes persillées Pomme au four sauce carambar	Œuf poché sur lit de salade Gratin de poireaux pommes de terre dés de poulet Yaourt Fruit de saison	Concombres en salade Paëlla Mousse au chocolat maison	Bouillon d'alphabet tomate et légumes Paupiette de chou farcie et son jus Pomme vapeur Fromage Fruit de saison
Lundi 12 mars	Mardi 13 mars	Mercredi 14 mars	Jeudi 15 mars	Vendredi 16 mars
Crème de panais carottes Filet de limande meunière citron Haricots beurre persillés Fromage Fruit de saison	Sucrine aux champignons crus/pignons de pins/betterave crue Poulet basquaise Pommes sautées Yaourt	Cocktail avocat/crevette/ Pamplemousse Épaule d'agneau rôti à l'ail Flageolets au jus Petits suisses Fruit de saison	Potage parmentier Lasagne maison Salade verte Crème dessert	Salade suédoise Rôti de dinde aux pommes et marrons Lentilles vertes Yaourt

!!! Les aliments bio sont signalés en vert.

!!! De façon exceptionnelle, le plat principal peut être changé ou interchangé (grèves, etc.).

!!! Un plat de substitution unique sera proposé aux enfants bénéficiant de régimes spéciaux.

!!! Les œufs sont issus de volailles élevées en plein air.

!!! Conformément au décret n°2002-1465 du 17 mars 2002, toutes les viandes bovines servies dans notre restaurant sont d'origine française.

Pour le Maire-adjoint et par délégation,  
Jean-Pierre CABROL  
Directeur Général des Services

# Restaurant scolaire de la ville de Saint-Giron

## Menus du mois de mars 2018

Lundi 19 mars	Mardi 20 mars	Mercredi 21 mars	Jeudi 22 mars	Vendredi 23 mars
Saucisson sec Laitue, haricots rouges, maïs Gratin de macaronis aux 2 fromages Compote	Potage de légumes frais Jambon fumé forestière Purée maison Fromage Glace	Petit wraps thon avocat salade Canette rôtie Petits pois paysanne Yaourt Fruit de saison	Potage de patate douce au lait de coco Pavé de saumon sauce verte Haricots verts persillés Crêpe maison	Œuf mimosa salade Blanc de poulet au Cantal Carottes, poitrine fumée Fruit de saison
Lundi 26 mars	Mardi 27 mars	Mercredi 28 mars	Jeudi 29 mars	Vendredi 30 mars
Tartelette tomate cerise gruyère Saucisse grillée Duo de choux Yaourt	Velouté de champignons Escalope de dinde panée aux céréales Pommes rissolées Fromage Fruit de saison	Bouillon vermicelle et légumes Steak Pommes dauphines Fromage Fruit de saison	Mesclun au chèvre chaud Hachis parmentier maison Tiramisu pomme caramel	Salade de pépinettes Aiguillettes de fish & chips citron Duo de légumes verts Yaourt aux fruits

! Les *aliments bio* sont signalés en vert.

! De façon exceptionnelle, le plat principal peut être changé ou interchangé (grèves, etc.).

! Un plat de substitution unique sera proposé aux enfants bénéficiant de régimes spéciaux.

! Les œufs sont issus de volailles élevées en plein air.

! Conformément au décret n°2002-1465 du 17 mars 2002, toutes les viandes bovines servies dans notre restaurant sont d'origine française.

Pour le Maire-adjoint et par délégation,  
Jean-Pierre CABROL  
Directeur Général des Services