

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE DE NÉGRONDES

Du 02 au 27 Mars

Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Haricots verts en salade	Asperge	Mache	Soupe vermicelle
	Tajine de légumes		Poisson en papillote
Axca de veau	Semoule	Tartiflette	
Pois cassé	Fromage	Fruits	Ratatouille
Yaourt	Fruits		Fromage
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Salade, fromage	Carottes râpées	Soupe de légumes	Betterave
Curry de patate douce aux merguez	Poulet	Tortillas	Poisson en sauce
	Haricots verts		Blé
Riz	Fromage	Fromage frais	Petit suisse
Fruits			
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Maquereau à la tomate	Soupe de légumes	Soupe de vermicelle	Céleri
Poulet au tartare	Pizza aux fromages	Calamar	Saucisse
Pomme vapeur		Purée de carotte	Haricots blancs à la tomate
Fruit	Fruit	Fromage	Clafoutis aux fruits
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Rillettes de porc	Salade	Macédoine	Soupe à la tomate
Jambon braisé	Nuggets	Riz cantonnais	Œufs durs
Petit pois	Purée de brocoli		Choux fleurs à la crème
Fromage blanc Coulis de Fruits	Fromage	Fromage	Fromage
	Poire au chocolat	Pomme au four	Fruit

Provenance de la viande : Boucherie GOURSAT Excideuil - VBF : Viande Bovine Française, Ferme de Tintin et Flo : Poulet Fermier,

La chevalerie : Viande OVINE

Provenance des légumes et fruits : Le pied à l'étrier, Triple A et boulangerie Olivier : Producteurs locaux

Provenance du pain : Boulangerie Olivier

Les plats surgelés, les légumes et certaines entrées sont préparés par les cantinières. Les grammages sont respectés selon la législation en vigueur.

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs

MV : Menu végétarien