

# RESTAURANT scolaire de CRUSEILLES

## MENUS DU MOIS DE MARS 2020

Semaine	11	<b>lundi 09 mars</b> salade verte boulettes de bœuf semoule/chou persillés saint paulin abricots au sirop	<b>mardi 10 mars</b> carottes rapées sauté de porc à la moutarde pommes de terre sautées vache qui rit liégeois chocolat		<b>jeudi 12 mars</b> salade de haricots verts tagliatelles sauce champignons fromage rapé yaourt pommes	<b>vendredi 13 mars</b> potage de légumes filet de colin meunière petit pois petit suisse cake au chocolat
	12	<b>lundi 16 mars</b> salade de quinoa crêpes aux fromage carottes persillées tomme de savoie compote myrtilles	<b>mardi 17 mars</b> salade verte et croutons sauté de veau aux petits légumes purée de pomme de terre yaourt bananes		<b>jeudi 19 mars</b> endives et emmental haut de cuisse de poulet polenta/gratin potiron petit suisse gâteau roulé	<b>vendredi 20 mars</b> macédoine de légumes cabillaud aux olives coquillettes/brocolis brie oranges
	13	<b>lundi 23 mars</b> chou chinois aux lardons tajine d'agneau boulgour/poêlée de légumes abondance flan chocolat	<b>mardi 24 mars</b> coleslaw chipolatas macaroni/haricots plats petit suisse crumble aux fruits rouge		<b>jeudi 26 mars</b> salade verte chili con carne riz tomme de chèvre yaourt aux fruits	<b>vendredi 27 mars</b> œufs au paprika tartiflette végétarienne yaourt poires
14						



Menu BIO



Recette du chef



POISSON FRAIS



PRODUIT LOCAL



Menu végétarien





