



Menus du restaurant scolaire d'Archigny

Du 26 février au 16 mars 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 février au 02 mars	Macédoine de légumes	Chou rouge vinaigrette		Salade de lentilles	Potage à la citrouille
	Pâtes à la bolognaise	Sauté de bœuf à la tomate		Filet de colin à l'américaine	Poule au pot
	Salade verte	Epinards en gratin		Haricots beurre basquaise	Légumes du pot
	Fromage	Saint Paulin		Gouda	Camembert
	Compote de fruits	Moelleux au chocolat		Entremets à la vanille	Fruit
Semaine du 05 au 09 mars	Jeudi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage Saint Germain (pois cassés)	Salade cocktail *		Salade de chou blanc	Salade de champignons
	Filet de poisson sauce citronnée	Sauté de porc aigre doux		Hachis Parmentier	Filet de volaille braisé
	Pâtes	Brunoise de légumes		Salade verte	Gratin de poireaux
	Emmental	Fromage blanc		Vache qui rit	Fromage
Compote de pommes	Kiwi		Fruit	Riz au lait	
Semaine du 12 au 16 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé orientale	Salade western *		Potage de légumes	Salade d'avocat
	Sauté de bœuf bourguignon	Cuisse de poulet rôti au jus		Petit salé	Fricassée de poisson aux épices
	Chou-fleur	Carottes sautées		Lentilles	Blé poêlé
	Gouda	Yaourt		Camembert	Fromage fondu
Banane sauce chocolat	Cake au citron		Pomme	Compote de fruits	

* Salade gauloise : pommes de terre, tomates, œufs, maïs, sauce cocktail

* Salade western : salade mêlée, tomates, poivron, maïs, persil



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Label Rouge



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises