

# RESTAURANTS SCOLAIRES - JAUNAY-MARIGNY

MOIS DE MARS 2020

lun 09 mars		Menu végétarien		mer 11 mars		MENU HOLI		ven 13 mars	
Salade de pâtes au surimi (pâtes, tomate, surimi râpé, julienne de carottes, courgettes, céleri, mayonnaise)		Taboulé		Pâté de foie		Râpé de chou blanc madras (ananas, mayonnaise)		Terrine de légumes	
Rôti de porc		Chili végétarien (Riz Bio, haricots rouges, maïs, sauce tomate)		Bœuf bourguignon		Poulet tika massala		Dos de colin sauce nantua	
Gratin de chou-fleur		Yaourt aromatisé		Printanière de légumes		Dhal (purée de lentilles)		Pâtes	
Carré de ligueil		Galette Goulibeur		Fromage bio		Fromage bio		Petit moulé	
Fruit		Galette Goulibeur		Mousse au chocolat		Gâteau coco		Fruit	
lun 16 mars		mar 17 mars		mer 18 mars		Menu végétarien		ven 20 mars	
Betteraves vinaigrette		Carottes râpées		Céleri rémoulade		Salade de riz, tomate, œuf, maïs		Piémontaise au poulet	
Couscous (avec Semoule BIO)		Bœuf braisé		Escalope de volaille sauce provençale		Aiguillettes de blé panées		Palette de porc à la diable	
Gouda		Frites		Pâtes		Haricots verts		Carottes persillées	
Compote		Petit suisse nature sucré		Fromage bio		Fromage bio		Pavé 1/2 sel	
Fruit		Fruit		Cocktail de fruit		Gâteau au yaourt		Crème dessert chocolat	
lun 23 mars		Menu végétarien		mer 25 mars		jeu 26 mars		ven 27 mars	
Chou-fleur vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Rillettes de poisson citronnées		Potage printanier		Coleslaw vinaigrette	
Sauté de porc au curry		Couscous végétarien (Semoule bio, pois chiche, légumes couscous)		Gratin de pâtes au jambon		Hachis parmentier		Dos de colin meunière	
Riz		Chantaillou		Vache picon		Salade verte		Epinards béchamel	
Mimolette		Mousse chocolat		Compote		Yaourt nature sucré		Tomme pyennées	
Fruit						Galette bretonne		Donuts	

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 NOUVEAUTÉS

 DESSERTS MAISON

 CRUDITÉS

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS LOCAUX\*  
\*(cuisine de Poitiers 86)

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

# RESTAURANTS SCOLAIRES - JAUNAY MARIGNY

MOIS D'AVRIL 2020

Menu Végétarien	mar 31 mars	mer 01 avr	MENU Repas de Pâques	ven 03 avr
Céleri rémoulade	Taboulé	Concombre vinaigrette	Pâté en croûte	Salade suisse (salade verte, tomates, emmental)
Œufs durs	Colin gratiné au fromage	Chipolatas	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices	Rôti de porc au jus
Spaghettis	Haricots verts	Purée St Germain (pois cassés)	Pommes noisettes	Coquillettes
Fromage bio	Yaourt nature sucré	Fromage bio	Bûche mi-chèvre	Petit moulé
Crème dessert vanille	Fruit	Flan chocolat	Sablé Vanille Ananas	Compote
<b>lun 06 avr</b>	<b>mar 07 avr</b>	<b>mer 08 avr</b>	<b>Menu Végétarien</b>	<b>ven 10 avr</b>
Salade de Pomme de terre Tomate Oeuf Mais	Coleslaw vinaigrette	Roulade de surimi mayonnaise	Salade verte, Tomate, Maïs	Carottes rapées
Rôti de dinde vallée d'auge	Hachis parmentier	Jambon grill	Pâtes aux haricots rouges	Poisson pané
Gratin de chou-fleur	Salade verte	Haricots blancs	Ratatouille	Petits pois
Gouda	Fromage bio	Yaourt nature sucré	Fondu président	Camembert
Fruit	Compote	Galette Bretonne	Liégeois chocolat	Moëlleux aux pommes
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	<b>mar 14 avr</b>	<b>mer 15 avr</b>	<b>Menu Végétarien</b>	<b>ven 17 avr</b>
	Pomme de terre au thon	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Concombre vinaigrette
	Brandade de morue	Tajine de boulettes d'agneau	Omelette aux fines herbes	Saucisse knack
	Salade verte	Semoule	Salade verte	Brocolis
	Yaourt aromatisé	Fromage Bio	Petit suisse nature sucré	St Paulin
	Fruit	Compote	Fruit	Flan pâtissier

**CRUDITÉS**

**DESSERTS MAISON**

**NOUVEAUTÉS**

**FROMAGES A LA COUPE**

**PRODUITS LOCAUX\***  
\*(cuisine de Poitiers 86)

**PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

