



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 mars	Velouté de céleri	<i>Mardi gras</i> Carottes BIO aux herbes fraîches	Accueil de loisirs	Râpé de radis noir	Tarte au fromage
	Emincé de bœuf à la tomate	Escalope de porc sauce moutarde		Filet de lieu aux crevettes	Sauté de volaille au curry
	Coquillettes BIO	Haricots beurre persillés		Semoule	Brocolis BIO
	Petit suisse	Mimolette		Plateau de fromages	Saint Paulin
	Kiwi	Beignet aux pommes		Yaourt à la vanille BIO *	Salade de fruits frais
Du 11 au 15 mars	Salade d'endives à l'emmental	<i>Journée "Santé"</i> Salade de lentilles BIO, tomate, chorizo et chèvre	Accueil de loisirs	Rillettes du Mans et cornichon	Salade coleslow *
	Risotto aux légumes	Haricots verts à la carbonara		Filet de hoki au citron	Goulash de bœuf
	Riz BIO	Plat complet		Bulgour	Petits pois à la française
	Bûche mélange	Cœur de bleu		Tomme grise	Fromage BIO *
	Petits suisses aux fruits	Fruits d'hivers aux épices*		Orange BIO	Gâteau aux pépites de chocolat

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Fruits d'hivers aux épices : poire, pomme, citron, cannelle, vanille
* Salade coleslow : chou blanc, carottes

* Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !

MENUS DU 18 AU 29 MARS

Restaurant scolaire de Villedômer



Du 18 au 22 mars

Du 25 au 29 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Animation : "Que fabrique-t-on avec du lait ?"</i>				
	<p>Cake au fromage</p> <p>Mijoté de bœuf au thym</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Yaourt nature BIO *</p> <p>Poire</p>	<p>Croque de légume sauce cocktail</p> <p>Tourtière aux 3 fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert BIO *</p> <p>Crème pâtissière légère et sa confiture d'abricot</p>	<p>Accueil de loisirs</p> 	<p>Emincé de chou blanc au maïs</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc BIO miel et fleur d'oranger *</p>	<p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Cheese cake au citron</p>
	<p>Bouillon aux vermicelles</p> <p>Pot au feu</p> <p>Légumes du pot au feu</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><i>Journée "Gourmande"</i></p> <p>Salade de carottes BIO aux amandes</p> <p>Mijoté de porc Roi Rose de Touraine au citron et pain d'épices</p> <p>Purée rose à la betterave</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Poêlée d'ananas au sucre roux</p>	<p>Accueil de loisirs</p>	<p>Céleri rave sauce bulgare</p> <p>Merlu en croûte (chapelure, parmesan)</p> <p>Gratin de chou fleur BIO</p> <p>Brie</p> <p>Semoule au lait vanillé</p>	<p>Coupe pacifique*</p> <p>Emincé de dinde caramélisé</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme BIO</p>

Les repas sont fabriqués sur place.

* Coupe pacifique : salade, pamplemousse, céleri branche

Composition des salades :

* Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !