

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
<ul style="list-style-type: none"> ●● Pâtes à la bolognaise ● Salade verte ● Emmental ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Betteraves rouges mimolette ● Jambon grillé ● Haricots blancs ●● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché ● Blé pilaf ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux raisins ● Blanquette de poisson ● Carottes persillées ●● Entremets au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de légumes à la vache qui rit ● Sauté de dinde à l'estragon ● Haricots verts ●● Riz au lait nappé de chocolat

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ● Rougail saucisse ● Riz créole ●● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Filet de poulet rôti ● Petits pois au bouillon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ●● Omelette aux pommes de terre ● Salade verte ●● Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Bœuf braisé aux oignons sauce soja ● Penne rigate ● Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Parmentier de poisson frais ● Salade verte ● Tome noire ● Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée







► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement t.

► **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Restaurant scolaire de Baud - menus du 13 au 24 mars





lundi 13 mars

-  Pamplemousse rose
-  Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne
-  Boulgour
-  Entremets à la vanille

mardi 14 mars

-  Steak haché
-  Frites fraîches et salade verte
-  Saint Paulin
-  Fruit de saison





mercredi 15 mars

-  Salade de riz*
-  Poisson pané
-  Julienne de légumes braisée
-  Yaourt nature sucré

jeudi 16 mars

-  Tortis multicolores aux dés d'emmental
-  Filet de poisson sauce beurre blanc
-  Jeunes carottes
-  Fruit de saison

**Repas à thème, "la ronde des couleurs": LE BLANC!
vendredi 17 mars**


-  Escalope de dindé
-  Gratin de choux fleurs aux pommes de terre
-  Chanteneige
-  Compote de poires

* Riz, dés de tomates, maïs, échalotes, vinaigrette

lundi 20 mars

-  Cordon bleu de volaille
-  Blé sauce tomate basilic
-  Gouda
-  Fruit de saison

mardi 21 mars

-  Salade Coleslaw*
-  Rôti de porc au romarin
-  Lentilles cuisinées
-  Fromage blanc sucré





mercredi 22 mars

-  Quiche Lorraine
-  Salade verte
-  Fromage
-  Fruit de saison

jeudi 23 mars

-  Bœuf massalé
-  Haricots beurre
-  Yaourt aromatisé
-  Beignet aux pommes

vendredi 24 mars

-  Filet de poisson à la crème citronnée
-  Gratin de pommes de terre aux épinards
-  Carré président
-  Fruit de saison

*Carotte, chou blanc, mayonnaise, crème, jus de citron

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus


-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produits laitiers
-  Matière grasse cachée







► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

► **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.





lundi 27 mars

-  Chili sin carne aux haricots rouges
-  Riz
-  Cantadou ail et fines herbes
-  Fruit de saison




mardi 28 mars

-  Betterave ,radis
-  Couscous de poulet
-  Semoule et légumes couscous
-  Crème dessert à la vanille


mercredi 29 mars

-  Quiche au thon tomate mozzarella
-  Salade verte
-  Petit suisse aromatisé
-  Fruit de saison

jeudi 30 mars

-  Rôti de porc à la moutarde
-  Flageolets cuisinés
-  Fromage
-  Compote pommes bananes





vendredi 31 mars

-  Salade de chou chinois aux lardons et fromage
-  Veau marengo
-  Haricots beurre
-  Gâteau d'anniversaire 



lundi 03 avril

-  Potage parmentier
-  Boulettes d'agneau aux 4 épices
-  Petits pois au bouillon
-  Mousse au chocolat

mardi 04 avril

-  Sauté de porc au chorizo
-  Torsades
-  Vache picon
-  Compote de pommes


mercredi 05 avril

-  Salade de pommes de terre aux œufs
-  Poulet rôti
-  Duo de haricots
-  Fromage blanc aux fruits frais


jeudi 06 avril

-  Taboulé de blé
-  Bœuf bourguignon
-  Purée de carottes
-  Yaourt nature sucré

vendredi 07 avril

-  Filet de poisson sauce échalotes
-  Riz doré aux brocolis
-  Edam
-  Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produits laitiers
-  Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

► **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.