



Menus du restaurant scolaire de Saint Brice



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mars	   Salade de haricots verts Croque-monsieur Salade verte Fromage Fruit de saison	   Chou-fleur vinaigrette Œufs durs sauce Mornay Riz Fromage Fruit de saison		 Salade de pdt Steak haché de bœuf Duo carottes et panais Yaourt Compote de fruits	  Pâtes, maïs et tomates Colin sauce beurre blanc Epinards à la crème Fromage Petits suisses aux fruits
	Lundi	Mardi - Carnaval gourmand	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 9 au 13 mars	 Salade de lentilles aux lardons Sauté de bœuf Brocolis Yaourt Fruit de saison			  Salade de pâtes Poisson sauce poivron Courgettes sautées Fromage Fruit de saison	 Chou blanc mimosa Galette complète au poireaux Fromage Moelleux au citron
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 mars	 Potage de légumes Egréné de bœuf sauce tomate Semoule Fromage Fruit de saison	  Salade de pdt et crudités Pilons de poulet aux herbes Petits pois Fromage Crème chocolat		  Œuf dur mayonnaise Quiche aux légumes Salade Yaourt Fruit de saison	 Céleri rémoulade Poisson pané Purée pdt et carottes Fromage Cake citron
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 23 au 27 mars	 Concombre vinaigrette Sauté de bœuf Pâtes Fromage Fruit de saison	 Salade de crudités Filet de colin sauce hollandaise Riz Fromage Mousse au chocolat		  Chou blanc râpé Cuisse de poulet Haricots verts Fromage Flan pâtissier	 Potage aux lentilles Courgette farcie à la semoule et aux petits légumes Fromage Fruit de saison

Légende :

Label Rouge



Produit BIO



Pêche durable MSC



Viandes d'origine France



Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis