



# Restaurant scolaire

## Menus hebdo.

**RPC**

Restauration pour  
Collectivités  
Menus élaborés en  
collaboration avec Maryse  
BAUDIN (diététicienne)

Semaine du 19 au 23 mars 2012

ENTREE

VIANDE

LEGUME

FROMAGE

DESSERT

	ENTREE	VIANDE	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Chou-fleur ravigotte	Lasagnes Bolognaise	« Plat complet »	Saint-Marcellin	Orange
<b>Mardi</b> <b>Menu</b> <b>Printemps</b>	Radis beurre	Blanc de volaille crème d'asperges	Jardinière de Légumes du printemps	Fromage de chèvre	Roulé à la Confiture de fraises
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Salade d'Ebly	Escalope Viennoise	Ratatouille	Petit Louis tartine	Panacotta « maison »
<b>Vendredi</b>	Roulade De volaille	Sauté d'agneau oriental	Semoule	Gouda	Pomme

\* Plat contenant du porc



# Restaurant scolaire

## Menus hebdo.

**RPC**

Restauration pour  
Collectivités  
Menus élaborés en  
collaboration avec Maryse  
BAUDIN (diététicienne)

Semaine du 26 au 30 mars 2012

	ENTREE	VIANDE	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Friand Au fromage	Filet de colin Au beurre	Épinards	Petit Montebourg	Kiwi
<b>Mardi</b>	Salade verte	Saucisses*	Purée	Tome grise	Flan au caramel
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Salade de tomates	Jambon braisé*	Chou fleur	Charolais frais	Gâteau marbré « maison »
<b>Vendredi</b>	Haricots verts En salade	Quenelle de brochet	Farfales	Coulommiers	Ananas frais

\* Plat contenant du porc