

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE FORMERIE



LUNDI

2 mars

MARDI

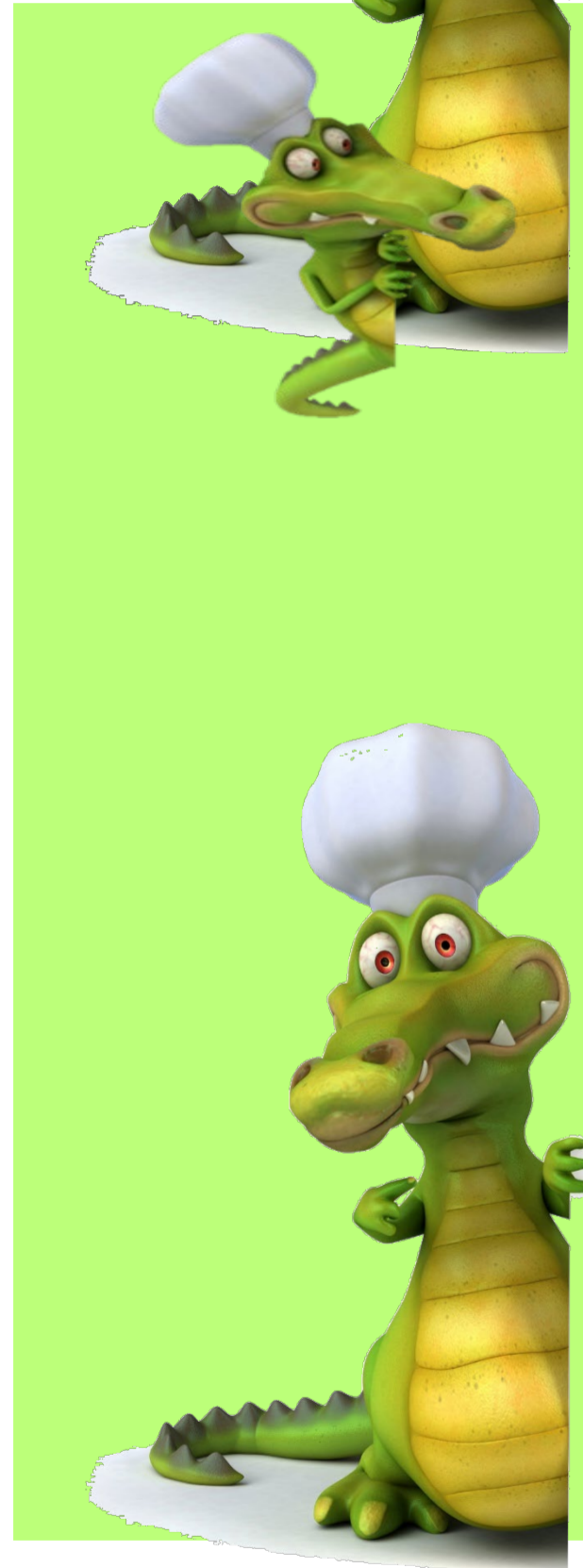
3 mars








JEUDI

5 mars

VENDREDI

6 mars



 Salade composée (Blé, maïs et thon)	 Carottes râpées		Tartine au fromage	Betteraves rouge vinaigrette
Bolognaise	 Rôti de porc au thym		 Emincé de dinde	Colin meunière
(plat complet)	Haricots verts		 Riz	 Mousseline de brocolis
Cocktail de fruits	 Kiwi		Mousse chocolat	Glace

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française, sauf mention spécifique

Menu sous réserve d'approvisionnement



Cuisiné maison



Légumes frais

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information merci de vous approcher du chef de cuisine



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE FORMERIE

LUNDI

9 mars

MARDI

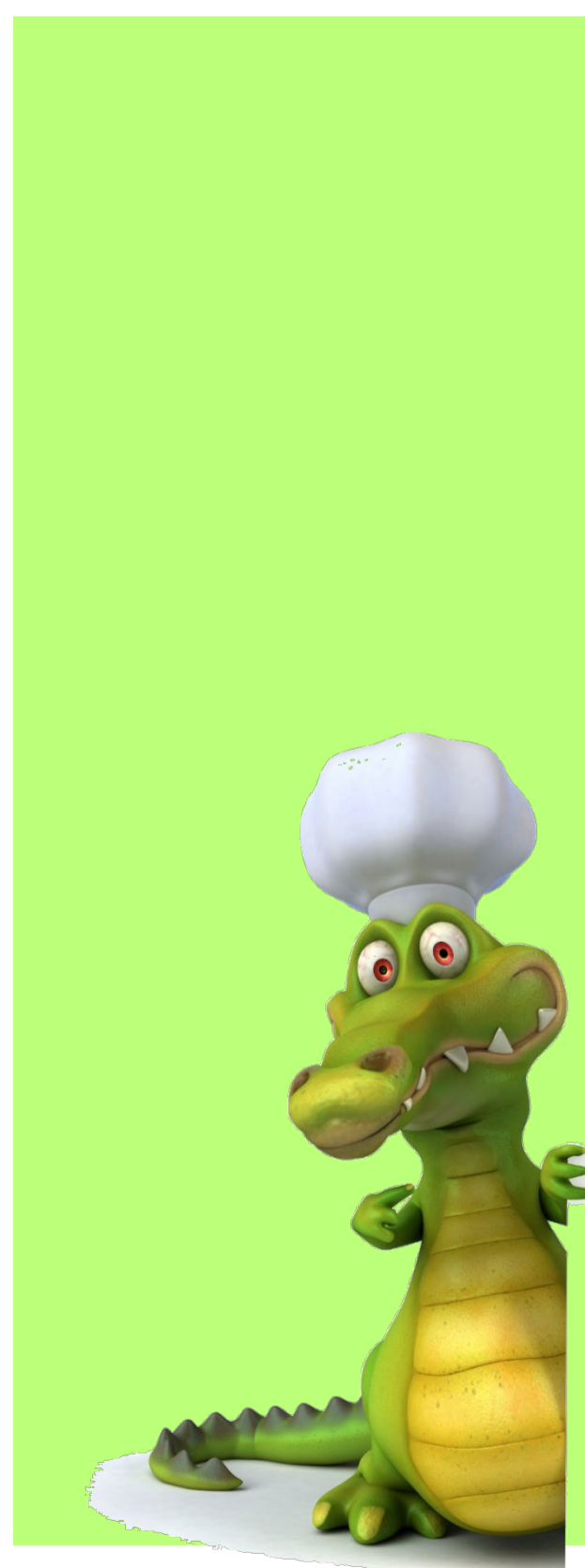
10 mars











JEUDI

12 mars

VENDREDI

13 mars



 Concombre vinaigrette	 Salade verte aux dés de gruyère		Salade de surimi	Mousse de foie
Cordon bleu sauce tomate	 Rôti de dinde sauce normande		 Tagine de bœuf	Filet de colin citronnée
Petits pois	 Tagliatelles		 Semoule	 Riz pilaf
Coulommiers	Yaourt aux fruits mixés		 Légumes orientaux	Pointe de Brie
 Pomme			Glace	 Kiwi

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française, sauf mention spécifique

Menu sous réserve d'approvisionnement



Cuisiné maison



Légumes frais

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information merci de vous approcher du chef de cuisine



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE FORMERIE

LUNDI

16 mars

MARDI

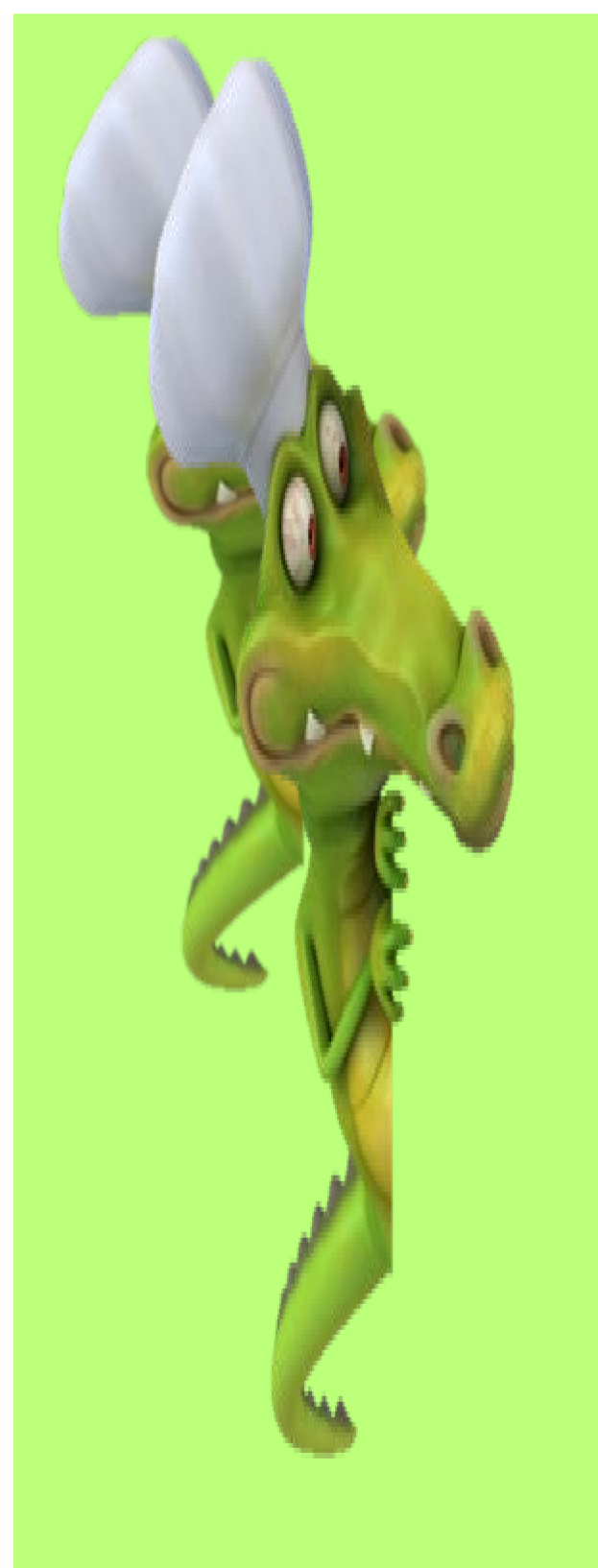
17 mars










JEUDI

19 mars

VENDREDI

20 mars



 <p>Salade</p>	 <p>Carottes râpées</p>		 <p>Œuf dur sauce cocktail</p>	 <p>Lentilles vinaigrette</p>
 <p>Saucisse de Toulouse</p>	 <p>Rôti de bœuf</p>		 <p>Pâtes aux légumes nouveaux</p>	<p>Poisson meunière</p>
<p>Haricots blancs</p>	<p>Pommes sautées</p>		<p>(plat complet)</p>	<p>Haricots beurre</p>
<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Yaourt sucré</p>		 <p>Entremet vanille</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>
				 <p>Flan maison</p>

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française, sauf mention spécifique

Menu sous réserve d'approvisionnement



Cuisiné maison



Légumes frais

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information merci de vous approcher du chef de cuisine



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE FORMERIE

LUNDI

23 mars

MARDI

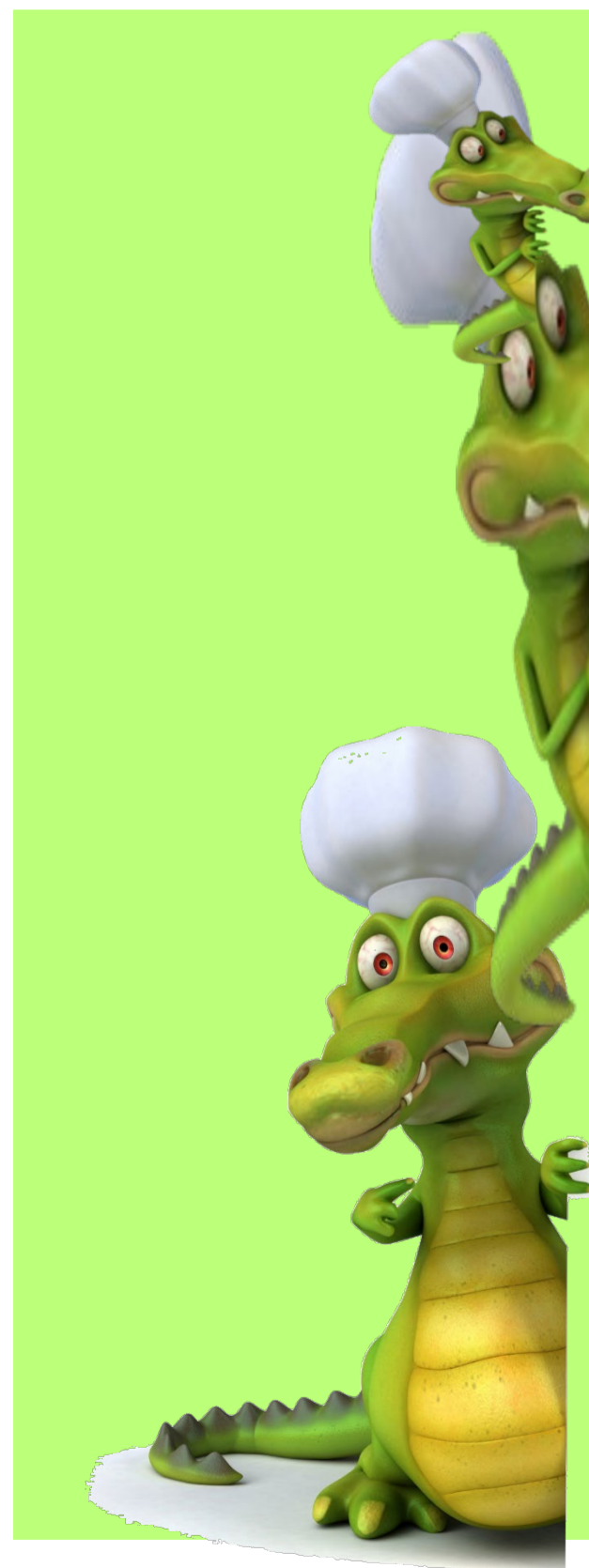
24 mars

JEUDI

26 mars

VENDREDI

27 mars



Maïcédoinne (macédoinne au maïs)	Salade coleslaw		Sardine au beurre	Salade verte
Jambon	Cuisse de poulet		Sauté de bœuf à la provençale	Filet de hoki à la crème
Coquillettes	Frites		Printanière de légumes	Pommes vapeur
Camembert	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé	Gélifié chocolat
Pomme			Banane	

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française, sauf mention spécifique

Menu sous réserve d'approvisionnement



Cuisiné maison



Légumes frais

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information merci de vous approcher du chef de cuisine

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE FORMERIE

LUNDI

30 mars

MARDI

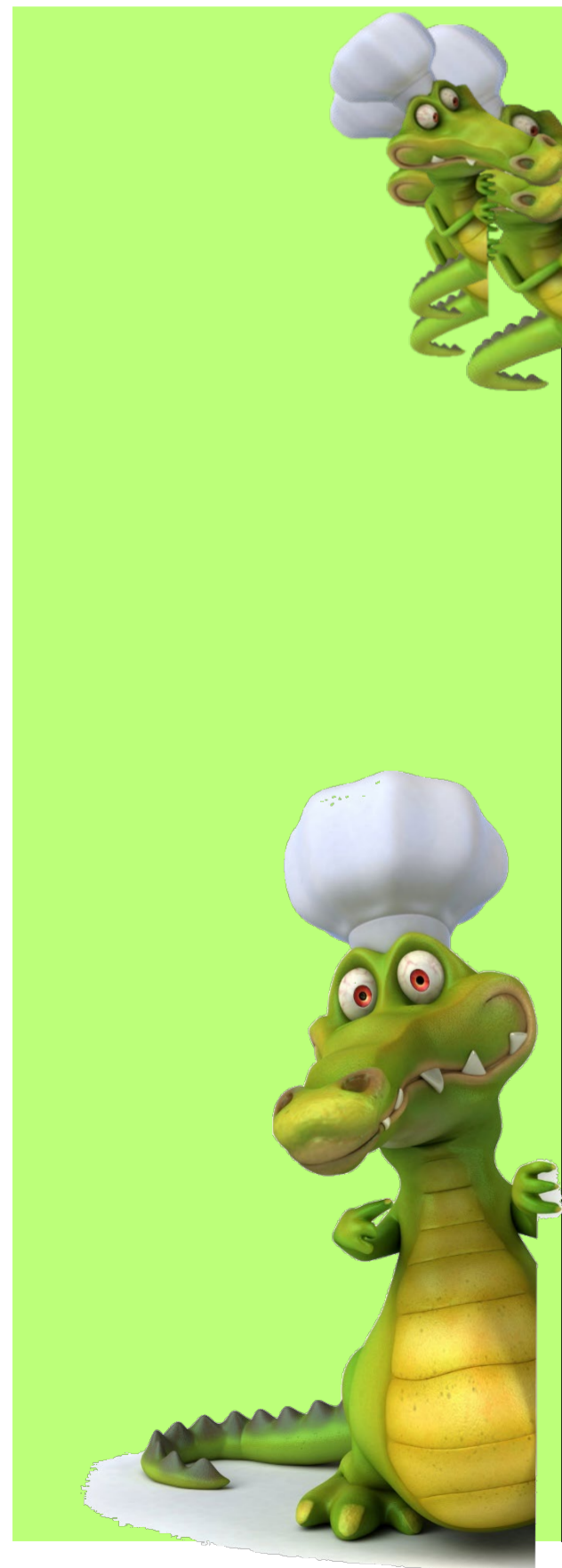
31 mars

JEUDI

2 avril

VENDREDI

3 avril



Concombres vinaigrette	Terrine de légumes, sauce fromage blanc ciboulette		Rosette cornichon	Betteraves rouges aux pommes
 Pâtes à la carbonara	 Escalope de veau haché		 Chili con carné	Calamars à la romaine
(plat complet)	  Purée de carottes		 Riz	 poêlée de légumes
Ile flottante	Yaourt sucré		Fromage bûchette	Poires au chocolat
	 Kiwi		Petits suisses aux fruits	



Cuisiné maison



Légumes frais

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information merci de vous approcher du chef de cuisine



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE FORMERIE

LUNDI

6 avril

MARDI

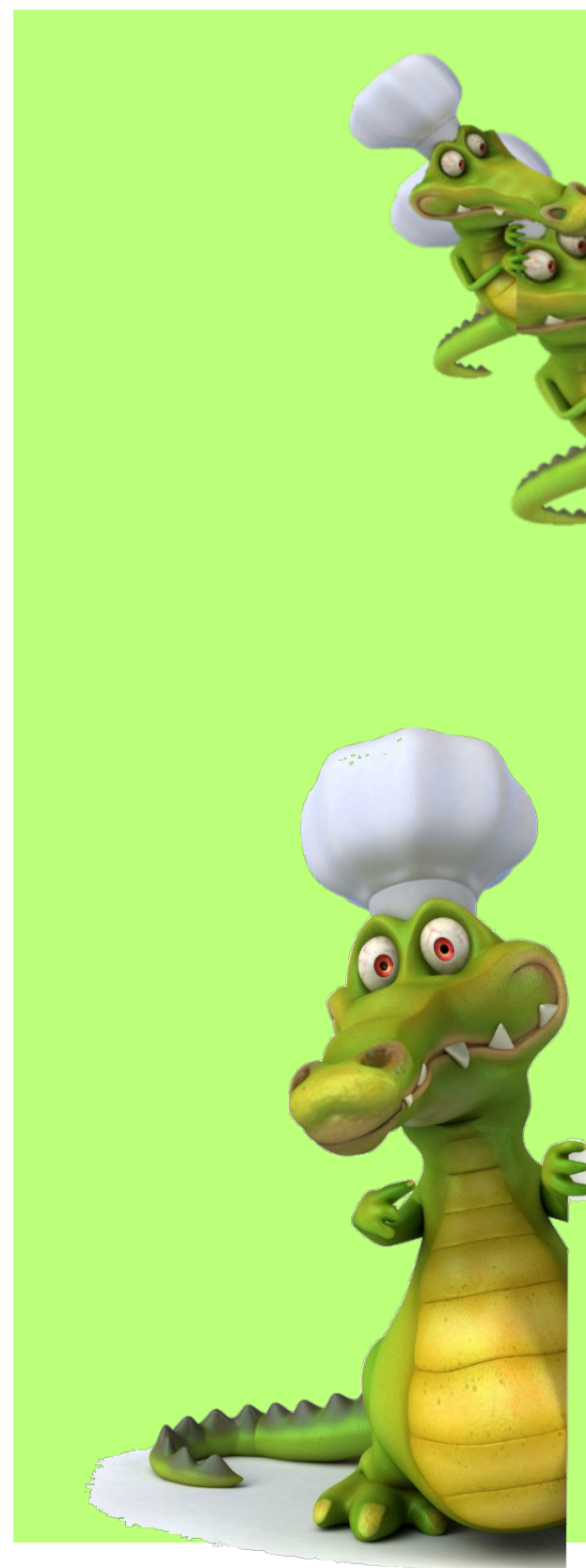
7 avril









JEUDI

9 avril

VENDREDI

10 avril



Betteraves	 Salade verte		Toast au fromage	 Taboulet maison
Filet de volaille	 Sauté de porc		Ravioli	 Dos de colin sauce Bercy
 Côtes de blettes béchamel	 Ratatouille			 Riz aux petits légumes
Yaourt sucré	Fromage fondu président		Oreillons d'abricots	Tarte chocolat
	 Fruit			

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française, sauf mention spécifique

Menu sous réserve d'approvisionnement



Cuisiné maison



Légumes frais

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information merci de vous approcher du chef de cuisine



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE FORMERIE

LUNDI

27 avril

MARDI

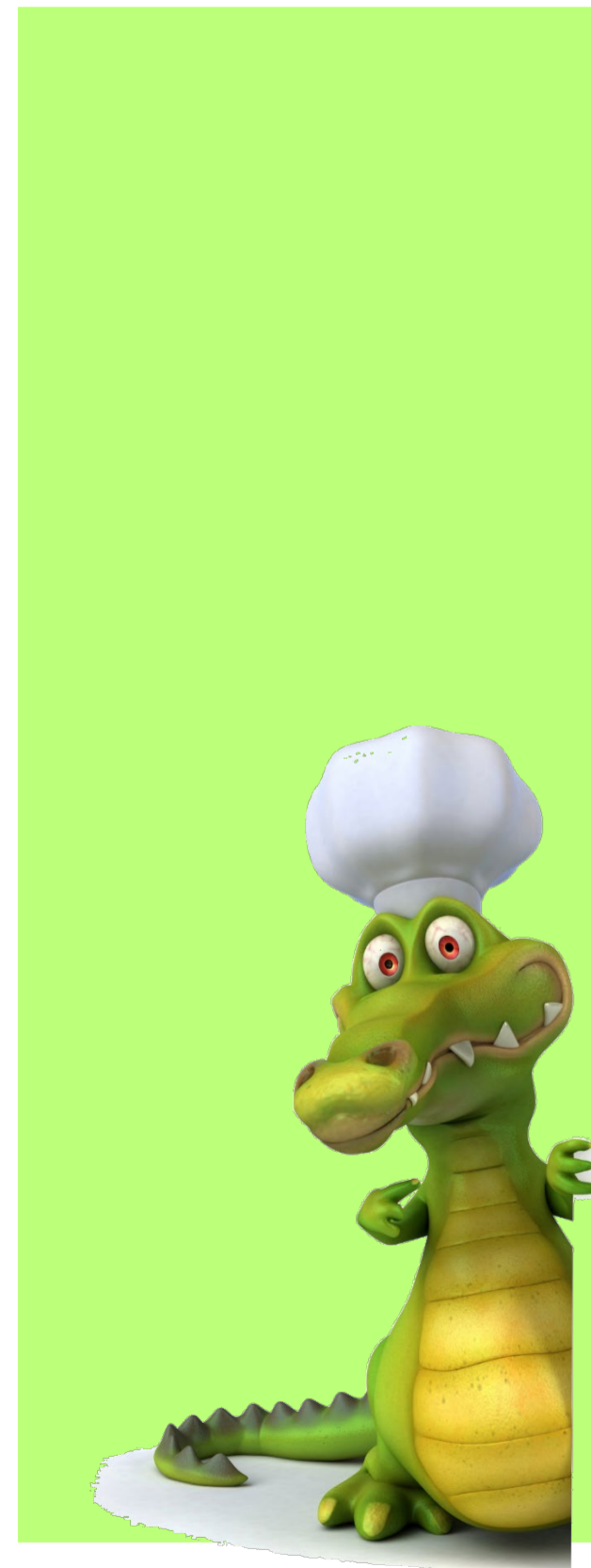
28 avril

JEUDI

30 avril

VENDREDI

1 mai



Betteraves	Saucisson à l'ail		🍴 Salade de pâtes au surimi vinaigrette	Jour férié
Haché de veau	Filet de Colin meunière		🍴 Tajine de boulettes d'agneau	
🍴 Pâtes	🍴 🍅 Purée maison		🍴 Légumes à l'orientale	
Fromage blanc	Pointe de Brie		🍴 Coulommiers	
	🍅 Kiwi		🍅 Pomme	

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française, sauf mention spécifique

Menu sous réserve d'approvisionnement



Cuisiné maison



Légumes frais

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information merci de vous approcher du chef de cuisine