



Restauration Scolaire du Parc des Chaumes

Menu du lundi 25 au 29 Mars 2024

Jour	Petit-déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 25 Mars	Café – chocolat – thé lait – jus de fruits, Yaourt nature, Confiture variée, Beurre, Pain frais, Multi céréales – Pâte à tartiner	Taboulé à la volaille / Radis avec son beurre Porc au caramel / Dos de colin sauce agrumes Boulgour / Pôlée campagnarde Belle – Cadi / Emmental Paris Brest / orange	Surimi mayonnaise Escalope de Veau sauce moutarde Blé aux champignons à la crème Carré de l'Est Yaourt fermier local (Ferme de Sigy)
Mardi 26 mars		Concombre alpin / Betteraves  en salade Torsades sauce tomate et petits légumes Brocolis gratinés à la béchamel / Epinards paprika Fournols / Yaourt aromatisé  Ile flottante / Kiwi	Macédoine de légumes Pizza de la mer Salade verte Petit suisse nature Banane
Mercredi 27 Mars		Croquettes de choux fleurs et sa verdure Saumon frais à la méditerranéenne Purée de haricots blancs / Endives sauce roquefort Saint maure Chouquettes maison	Salade de crudités Œufs béchamel au fromage Quinoa  aromatisé Rouy Salade de fruits
Jeudi 28 Mars		BDMA Pâté au Chablis / Poireaux  vinaigrette Bœuf bourguignon / Poulet au miel local et à la moutarde de Dijon Gratin dauphinois / Carottes  vichy Fromage fermier / Yaourt fermier Gâteau au yaourt maison / pommes	Carottes  râpées Poisson meunière Jardinière de légumes Coulommiers Tarte au chocolat
Vendredi 29 Mars		Pamplémousse crevette / Salade coleslaw Sauté de veau marengo / Aile de raie grenobloise Flageolets persillés / Haricots verts cuisinés Camembert normand / Philadelphia Crème dessert  / Corbeille de fruits	

Ce menu est susceptible d'être légèrement modifié selon les impératifs de livraison.

La Gestionnaire

Mme Vienne

La Provisseure

Mme Daurox