api
conception C'éapi
COMPTER
75g
PESER
PRÉPARER
SAVOURER

Menus du restaurant scolaire
École Saint Amand

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
fêtons les Rosine	fêtons les Justine	fêtons les Mathilde	fêtons les Louise
FRIAND AU FROMAGE	SALADE MEXICAINE	SALADE D'AGRUMES	BETTERAVES ROUGES
POULET ROTI AUX HERBES SAUCE BARBECUE	OMELETTE MAISON À LA CIBOULETTE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENCALE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ
POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE	RIZ CRÉOLE SAUCE CURRY	PÂTES	BRUNOISE DE LÉGUMES
POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES BRAISÉES	SEMOULE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SPÉCULOS	CLAFOUTIS POIRE DU CHEF	LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
École Saint Amand

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

REPAS A THEME "SAINT PATRICK"

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
fêtons les Cyrille	fêtons les Joseph	fêtons les Clémence	fêtons les Léa
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT	SOUPE IRLANDAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	SAUTE DE POULET FORESTIERE	BOULETTE D'AGNEAU FAÇON IRISH STEW	NUGGETS DE BLÉ
RIZ AU CURRY ET LAIT DE COCO NAVET BRAISÉ	BROCOLIS GRATINÉS SEMOULE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES CAROTTES	FONDUE D'EPINARDS PÂTES
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
École Saint Amand

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
fêtons les Annonciation	fêtons les Larissa	fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	CHOU ROUGE AUX POMMES
POULET BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	PANÉ FROMAGER	POISSON MSC MEUNIÈRE
SEMOULE	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	SALSIFIS À L'ÉTUVÉ	FRITES
PIPERADE	RIZ BASMATI	BOULGOUR	SALADE VERTE
POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC AU SPECULOSOS	QUATRE QUARTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
École Saint Amand

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

REPAS A THEME "CHASSE AUX OEUFS"

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
fêtons les Hugues	fêtons les Sandrine	fêtons les Isidore	fêtons les Irène
LUNDI DE PÂQUES	TABOULÉ	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	ROSETTE ET CONDIMENTS
	SAUTÉ DE PORC FAÇON MARENGO	BOULETTE D'AGNEAU	COQUILLETTES À LA FORESTIÈRE
	SPAGHETTI	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	COQUILLETTES
	BRUNOISE DE LÉGUMES	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
	FROMAGE BLANC À LA VERGEOISE	**TARTE CHOCOLAT**	SALADE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
École Saint Amand

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
fêtons les Julie	fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SALADE DE RIZ AU SURIMI	SALADE DE MAIS ET RADIS	FRIAND AU FROMAGE
AIGUILETTE DE POULET	NORMANDIN DE VEAU	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
PÂTES ÉPINARDS À LA CRÈME	COURGETTES BRAISÉES SEMOULE	POMMES DE TERRE SALADE VERTE	DUO DE CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS GRATINÉS RIZ CREOLE
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire
École Saint Amand

Repas végétarien

Produit Local

Pêche durable

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier
RADIS ROSE AU BEURRE	SALADE VERTE ET CROUTON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE PIÉMONTAISE
RÔTI DE PORC SAUCE AU CHORIZO	POULET RÔTI SAUCE MIEL ET MOUTARDE	SAUCE FROMAGÈRE	**FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON**
CAROTTES BRAISEES	ÉPINARDS FONDANTS	TORTIS	FRITES
SEMOULE	RIZ CRÉOLE	BRUNOISE DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
LIEGEOIS VANILLE	**YAOURT LOCAL**	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api
conception Grapp
COMPTER
75g
PESER
PRÉPARER
SAVOURER