

RESTAURANT SCOLAIRE- Ecole Joséphine BAKER

Menu de Mars 2026



<u>LUNDI 02</u> Rillettes de thon, Saint Morêt Pâtes carbonara Banane	<u>MARDI 03</u> Betteraves aux pommes Galette de lentilles corail Purée de carottes Riz au lait	<u>JEUDI 05</u> Salade piémontaise Blanquette de veau Riz pilaf Gâteau noisette	<u> VENDREDI 06</u> Velouté de légumes Ragout de bœuf/ pommes de terres, carottes Crème vanille
<u>LUNDI 09</u> Œuf dur, mayonnaise Poisson pané/ Petits pois Panacotta fruits rouges	<u>MARDI 10</u> Carottes râpées Croque Monsieur, salade verte Moelleux au chocolat	<u>JEUDI 12</u> Macédoine Veau marenco/ pommes de terre vapeur Crème chocolat	<u> VENDREDI 13</u> Vermicelle à la tomate Lasagnes ricotta épinard Fruits
<u>LUNDI 16</u> Pâté de campagne Poulet basquaise Spaghettis Brownie chocolat blanc	<u>MARDI 17</u> Céleri rémoulade Colin sauce beurre blanc Gratin de choux fleur béchamel Pain perdu	<u>JEUDI 19</u> Tarte poireaux chèvre Chili con carne végété Fruits	<u> VENDREDI 20</u> Tartine avocats Filet mignon de porc, champignons Lentilles Choux chantilly
<u>LUNDI 23</u> Feuilleté fromage Curry de légumes au lait de coco Fruits	<u>MARDI 24</u> Quiche lorraine Lapin à la moutarde Riz pilaf Fromage blanc sucré	<u>JEUDI 26</u> Velouté de pois cassés Steak haché Boulghour à la tomate Cake au citron	<u> VENDREDI 27</u> Saucisson beurre Brandade de poisson/ salade verte Compote de pomme
<u>LUNDI 30</u> Brick au thon Poulet aux olives/ semoule Crumble aux pommes	<u>MARDI 31</u> Velouté de légumes Pizza, salade verte Crème brûlée	 	

