RESTAURANT SCOLAIRE DE MONISTROL SUR LOIRE
MOIS DE MARS 2024

Lundi 4 Mars Salade de mache et noix Tarte légumes Saint agur Glace Sunday	Mardi 5 Mars Feuilleté comtois Gratin de poisson Haricots verts Laitage Fruit	Jeudi 7 Mars Macédoine de légumes Chipolatas Carottes vichy Pave d affinois Fruit	Vendredi 8 mars Salade tomates Steak Frites Compote
Lundi 11 Mars Salade verte Poisson Brocolis Saint albray Fruit	Mardi 12 Mars Potage Saute de poulet Pates Fromage frais Madelaine chocolat	Jeudi 14 Mars Pizza Croq fromage Yaourt a boire Fruit	Vendredi 15 Mars Carotte rémoulade Bourguignon Riz Conte Flan bio
Lundi 18 mars Salade quinoa Cuisse de poulet Haricots beurre Emmental Fruit	Mardi 19 mars Salade verte Poisson Plat au four Petit louis Compote	Jeudi 21 mars Salade de lentille Samoussa de légumes riz Yaourt Fruit	Vendredi 22 mars Concombre a la crème Steak hache veau Tagliatelle Tarte au chocolat /coco
Lundi 25 mars Feuilleté Spaghettis végétariens Danette vanille Fruit	Mardi 26 mars Salade mixte Jambonnette de poulet Gratin dauphinois Tome de cadi Compote	Jeudi 28 mars Roti de volaille Poêlée de légumes Saute de porc Crème dessert Fruit	Vendredi 29 mars Tomate mozzarella Moussaka Fromage File flottante

Certaines modifications pourront apparaître sur les menus, ceci en raison des arrivages de Primeurs
Présence possible de produits allergènes
Se renseigner auprès du personnel

ORIGINE VIANDES Pain Bio : Boulanger local
Volaille : polignac 43
Bœuf : Rhône alpes, auvergnes, Normandie,
, bleu blanc cœur Veau : Auvergne, Rhône alpes Agneau : France