

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>SALADE COLESLAW*</b>	POTAGE DE LÉGUMES*	POMELOS AU SUCRE	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE* VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ, SAUCE ÉCHALOTE	ESCALOPE DE POULET SAUCE ÉPICES	ÉCHINE DE PORC SAUCE TOMATE BASILIC	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	CŒUR DE MERLU SAUCE ESTRAGON
POMMES* SAUTÉES OU FRITES	HARICOTS VERTS À L'AIL	<b>LENTILLES BIO</b>	RIZ PILAF	JEUNES CAROTTES*
EMMENTAL	SAMOS	CREME ANGLAISE	TOMME BLANCHE	<b>YAOURT NATURE BIO</b>
FRUIT FRAIS*	CRÊPE AU CHOCOLAT	ŒUF À LA NEIGE	MOUSSE AU CITRON	FRUIT FRAIS*

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE DE PERLES À LA TOMATE	ROSETTE, CORNICHON	SALADE DE RADIS	<b>CAROTTES* RÂPÉES AU CITRON</b>	<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>
<b>SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON</b>	PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE AU CITRON VERT	OMELETTE À LA CIBOULETTE	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES</b>	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
GRATIN DE CHOUX FLEURS*	<b>COQUILLETES BIO</b>	RATATOUILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE*	CORDIALE DE LÉGUMES
MIMOLETTE	PETIT SUISSE	BRIE	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT
FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	MOUSSE AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CASSATE PÂTISSIÈRE

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
BETTERAVES* VINAIGRETTE	PIZZA AUX FROMAGES	POIREAUX* VINAIGRETTE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES AU MAÏS
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE KEBAB	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE	PAUPIETTE DE VEAU FAÇON CHABLISIENNE	CASSOLETTE DE SAUMON SAUCE CITRON
PURÉE DE POIS CASSÉS	BROCOLI* AU BEURRE	COUDES RAYÉS	ÉPINARDS À LA CRÈME	POMMES DE TERRE* VAPEUR
COULOMMIERS	PETIT FILOU	KIRI	CHAOURCE	EDAM
FRUIT FRAIS*	<b>FRUIT FRAIS* BIO</b>	FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	TARTE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS À LA VANILLE

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
RILLETES DE THON	<b>SALADE DE CHOUX BLANCS À LA FRANCO- COMTOISE</b>	SALADE TROPIQUE	ŒUF DUR, MAYONNAISE	CONCOMBRES EN RÉMOULADE
NUGGETS DE POULET, KETCHUP	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE COLOMBO	ROND DE GITE SAUCE FLAMANDE	POISSON MEUNIÈRE, CITRON
CAROTTES* SAUCE BLANCHE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	LÉGUMES DU SOLEIL	<b>TORTIS BIO AU BEURRE</b>	GRATIN DE CÔTES DE BLETTES*
SAINT PAULIN	<b>CARRÉ FRAIS BIO</b>	GOUDA	BRIE	FROMAGE BLANC
FRUIT FRAIS*	NAPPÉ AU CARAMEL	GÂTEAU AUX BANANES	FRUIT FRAIS*	GÂTEAU BASQUE

## Restaurant scolaire d'Appoigny

### Menu du 13 mars au 12 mai 2017

#### Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	<b>CAROTTES* BIO RÂPÉES À L'ÉCHALOTE</b>	SALADE DE RADIS* AU MAÏS
<b>GOULASCH DE BŒUF</b>	RÔTI DE DINDE AUX OLIVES	SAUTÉ DE PORC À L'ORANGE	HACHÉ DE VEAU À L'EMMENTAL	DOS DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE
POMMES DE TERRE* VAPEUR	HARICOTS VERTS	<b>RIZ BIO</b>	PETITS POIS*	SPAGHETTI
TARTARE	TOMME NOIRE	CROC LAIT	CRÈME ANGLAISE	CHÈVRE BUCHETTE
FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	COMPOTE DE FRUITS	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FÉRIÉ	SALADE VERTE	PÂTE DE CAMPAGNE, CORNICHON	RILLETES DE SARDINES	TOMATES* MOZZARELLA
	MOULES SAUCE POULETTE	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI</b>	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE KEBAB	RÔTI DE PORC AU CURRY
	POMMES DE TERRE* SAUTÉES OU FRITES	GRATIN DE CHOUX FLEURS*	<b>SEMOULE BIO</b>	HARICOTS BEURRES
	<b>TRINQUELIN BIO</b>	ROUY	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT
	FLAN VANILLE	SALADE DE FRUITS	FRUIT FRAIS*	GAUFRE AU SUCRE

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE	LENTILLES EN VINAIGRETTE	CONCOMBRES* AU CURCUMA
	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	<b>SPAGHETTI BIO</b>	CŒUR DE MERLU À L'ANANAS	STEAK HACHÉ AUX OIGNONS
	JULIENNE DE LÉGUMES	À LA CARBONARA (DÉS DE VOLAILLE)	CAROTTES* RONDELLES	GRATIN DE POMMES DE TERRE*
	<b>YAOURT BIO NATURE</b>	EMMENTAL RÂPÉ	EDAM	BREBICRÈME
	FRUIT FRAIS*	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT FRAIS*	POIRE AU CASSIS

