



# Restaurant scolaire Mormaison



## Menus de Mars 2021

<b>Lundi 8 Mars</b> Macédoine Blanquette de dinde Riz Fromage blanc Fruit de saison	<b>Mardi 9 Mars</b> Céleri rémoulade Saucisses Haricots verts Tartare Feuilleté aux pommes		<b>Jeudi 11 Mars</b> Potage Lasagnes de légumes <i>(chèvre et épinards)</i> Comté Fruit de saison	<b>Vendredi 12 Mars</b> Betteraves râpées Poulet Purée de patate douce Brie Compote
<b>Lundi 15 Mars</b>	<b>Mardi 16 Mars</b>		<b>Jeudi 18 Mars</b>	<b>Vendredi 19 Mars</b> <b>Menu proposé par les CM1 de l'école G.Chaissac</b>
Salade Coleslaw <i>(chou blanc et carottes)</i> Couscous végétarien Semoule Cantal Abricots au sirop	Feuilleté au fromage Lapin à la moutarde Salsifis Crème dessert chocolat Fruit de saison		Pamplemousse Sauté de porc façon Orloff <i>(sauce fromage et dés de bacon)</i> Petit pois Brie Polenta	Carottes râpées et dés d'emmental Poisson pané Purée de pommes de terre Mousse au chocolat Kiwi
<b>Lundi 22 Mars</b>	<b>Mardi 23 Mars</b>		<b>Jeudi 25 Mars</b>	<b>Vendredi 26 Mars</b>
Betteraves Escalope de dinde à la tomate Lentilles Camembert Fruit de saison	Endives, emmental, jambon et noix Filet de poisson Fondue de poireaux Comté Riz au lait		Salade Niçoise <i>(haricots verts, œufs, thon, olives)</i> Pâtes Bolognaise Fromage blanc Fruit de saison	Céleri rémoulade Riz Cantonnais végétarien Gouda Compote

: Origine française  
 : Origine locale  
 : Produit issu de l'agriculture biologique  
 : Entrées et desserts fait maison

Légumes et fruits frais

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du bassin de Royan



Les repas au restaurant des enfants, c'est : un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.