



Restaurant scolaire Mormaison



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

Menus de Mars 2022

Lundi 7 Mars	Mardi 8 Mars		Jeudi 10 Mars	Vendredi 11 Mars
Radis Escalope Viennoise Lentilles Compote	Céleri rémoulade Brandade de poisson Petit suisse		Betteraves Steak haché Frites Fromage blanc	Bouillon vermicelles Quiche aux légumes Gouda Fruit de saison
Lundi 14 Mars	Mardi 15 Mars <i>Menu proposé par les CE2/CM1 de G. Chaissac</i>		Jeudi 17 Mars	Vendredi 18 Mars
Macédoine Lasagnes de bœuf Yaourt	Carottes râpées Poisson pané Brocolis Brownies et crème Anglaise		Pâté Sauté de dinde Champignons et boulgour Camembert Fruit de saison	Salade composée <i>(salade verte, maïs, croûtons, sauce parmesan)</i> Tajine d'agneau aux légumes Semoule Compote
Lundi 21 Mars	Mardi 22 Mars		Jeudi 24 Mars	Vendredi 25 Mars
Potage Jambon Mogettes Brie Fruit de saison	Avocat Œufs à la Florentine Fromage blanc		Rillettes de sardines Filet de poulet Purée de carottes Entremets	Salade Vendéenne <i>(chou blanc, emmental, lardons)</i> Carbonnade de bœuf Pommes de terre Compote
Lundi 28 Mars	Mardi 29 Mars		Jeudi 31 Mars	Vendredi 1er Avril
Betteraves Blanquette de dinde Blé Fromage blanc	Salade endives, emmental et noix Rôti de porc Petits pois Semoule au lait		Artichaut à la mayonnaise Pommes de terre fromagères Comté Fruit de saison	Radis Cuisse de poulet Coquillette Tarte aux pommes

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



Produit d'origine locale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



Légumes et fruits frais

Toutes nos viandes sont issues d'animaux élevés et abattus en France

