



Restaurant scolaire de Payrignac



MENU DU MOIS DE MARS

2019

	LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI
4 l u n d i	VACANCES	5 m a r d i	VACANCES	7 j e u d i	VACANCES	8 v e n d r e d i	VACANCES
11 l u n d i	salade verte croustons tarte tomate fromage de chèvre fromage yaourt	12 m a r d i	velouté de champignons saucisse/ lentilles fruits	14 j e u d i	coleslaw tortilla de pommes de terre salade verte mousse au chocolat	15 v e n d r e d i	macédoine de légumes grignottes de poulet flan de brocolis fromage/ fruits
18 l u n d i	choux en salade filet de poisson sce champignons coquillettes yaourt	19 m a r d i	haricots verts en salade sauté de boeuf macaroni fromage blanc /miel	21 j e u d i	rillettes de thon cuisse de poulet purée st germain crème caramel	22 v e n d r e d i	poireaux vinaigrette blanquette de veau riz fromage gâteau au chocolat
25 l u n d i	radis beurre crevettes sautées gratin épinards pommes de terre fruits	26 m a r d i	potage boulettes de boeuf sce tomate semoule petit suisse	28 j e u d i	betteraves en salade hamburger frites fruits	29 v e n d r e d i	asperges vinaigrette tendrons de veau grillé carottes vichy gâteau aux noix