Service de la Restauration Municipale de Bagnolet

Menu du Scolaire mois Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	05-mars	**06-mars**	**07-mars**	**08-mars**	**09-mars**
1	Mousse de canard (1-7) Ficelle picarde de volaille (1-3-7) Choux fleurs au gratin (1-7) Frutly abricot (7) Biscuit (1-3-6-7)	Carottes râpées BIO (10) Sauté de veau marengo (1-3-7-9) Pomme de terre vapeur (7) Mini cabrette (7) Fruit de saison	Potage aux 2 courges (1-3-7-9-10) Pintade grand-mère (1-3-7) Choucroute à la graisse d'oie Mini leerdammer (7) Fruit de saison	Salade tomate / maïs (10) Poisson Bordelaise (1-4) Riz à la tomate (1-3-7) Fromage frais aux fruits BIO (7) Compote fraiche	Menu porc et sans porc Salade euskara (3-10) (haricots verts / œuf mimosa) Petit salé / Saucisse knack de volaille (1-3-6-8-10-12) Lentilles au jus (1-3-7) Emmental à croquer (7) Fruit de saison
2			Yaourt à boire vanille (7) Crêpe caramel beurre salé (1-3-7)		
	12-mars	**13-mars**	**14-mars**	**15-mars**	**16-mars**
1	Salade iceberg (10) Brandade parmentière de morue (4-7) Liégeois de fruits (7) (pomme/mangue) Biscuit (1-3-7)	Menu porc et sans porc Salade de maïs à l'espagnole (10) Sauté de porc / sauté de dinde sauce dijonnaise (7-9-10) Ratatouille (1-3) Gouda BIO (7) Fruit de saison	Tomate / ciboulette (10) Bœuf bourguignon (1-3-7-10) Carottes braisées (7) Flan vanille BIO (7) Cake au citron (1-3-7)	Menu végétarien Salade de betteraves (10) Omelette piperade (3) Pomme de terre campagnarde au paprika (1) Crème dessert caramel (7) Fruit de saison	Menu marocain Salade verte (10) Sauté d'agneau à la marocaine (1-9) Semoule à l'orientale (1) Lait fermenté à boire (7) Orange
2			Tarte tout choco (1-3-7) Lait vanille (7)		
	19-mars	**20-mars**	**21-mars**	**22-mars**	**23-mars**
1	Salade ruzinoise (1-2-3-4-14) Poulet churrasqueira (1-3-4-7-9-14) Haricots verts très fin (7) Pavé d'affinois (7) Fruit de saison	Concombre sauce bulgare (7) Paupiette de veau sauce texane (1-3-7) Macaronis (1-3-7) Danette liégeois chocolat (7) Fruit de saison	Terrine de saumon fumé (1-2-3-4-7-10-11) Sauté de canard sauce au poivre (1-3-9-10) Purée de céleri (7) Brebis crème (7) Compote	Menu végétarien Potage carotte / vache qui rit (7) Cordon bleu végétarien (fromage (7) Légumes croquants saveur des indes (7) Yaourt BIO (7) Fruit de saison	Œufs durs sauce mousseline (3-7-10) Poisson façon fish and chips (7) Brocolis au boursin (7) Crème dessert pistache (7) Flan nature (1-3-7)
2			Pain au chocolat (1-3) Yaourt (7)		
	26-mars	**27-mars**	**28-mars**	**29-mars**	**30-mars**
1	Salade coleslaw (3-10) Boulettes d'agneau sauce tomate (1-3-7) Flageolets (7) Pomme barbe à papa Yaourt BIO à la vanille bourbon (7)	Menu porc et sans porc Salade de lentilles (10) Chipolatas / saucisses de volaille Choux de bruxelles / carottes (7) Fromage à tartiner (7) Fruit de saison	Mouliné de légumes variés / petit malin (1-3-7) Croque monsieur de volaille (6-7) Dany chocolat (7) Fruit de saison	Menu italien Pizza au saumon (1-4-7) Spaghetti bolognaise (1-3-7-9) Crème dessert vanille / chocolat (7) Raisin	Carottes au guacamole (10) Dos de colin sauce armoricaine (1-2-3-4-6-14) Blé jamaïcain (7-9) Yaourt à boire (7) Compote fraiche
2			Gaufre (1-3-7) / Nutella (6-7-8) Jus d'orange		

INDICATIONS ALLERGENES : LES CHIFFRES ENTRE PARENTHESES RENVOIENT A LA LISTE DES ALLERGENES AFFICHEE CI-CONTRE

Des modifications de menus peuvent avoir lieu en cas de problème d'approvisionnement
Menu validé par une diététicienne du Club Nutriservice