

# École de Saint-Sauveur
































MENUS DU MOIS DE

mars

2022



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11.03	<p>Tourin à la tomate</p> <p>Poulet aux olives(VF) </p> <p>Semoule </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Iceberg au maïs </p> <p>Pâtes bolognaise(VBF) </p> <p>crème à la vanille</p>	<p>Potage de citrouille </p> <p>Escalope de dinde(VF)</p> <p>Haricots plats </p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Flan au chocolat</p>
Semaine du 14 au 18.03	<p>Potage de légumes </p> <p>Steak haché(VBF)</p> <p>Pommes rissolées </p> <p>Liégeois</p>	<p>Salade de mâches &amp; betteraves </p> <p>Fricassée de porc(VPF) </p> <p>Purée de carottes </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage de carottes au curry </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade verte</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Duo de légumes </p> <p>Fromage blanc</p>
Semaine du 21 au 25.03	<p>Betteraves rouges &amp; maïs </p> <p>Picatas de volaille(VF) </p> <p>Semoule </p> <p>Gauffre chantilly</p>	<p>Crème de butternut </p> <p>Chipolatas(VPF) </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>REPAS DES ENFANTS </p>	<p>Feuilleté hot-dog</p> <p>Poisson pané au citron</p> <p>Riz &amp; légumes</p> <p>Fruit de saison </p>
Semaine du 28.03 au 01.04	<p>Potage légumes/ lentilles corail </p> <p>Croustille fromage émmental </p> <p>Coquillettes</p> <p>Crème au praliné</p>	<p>Salade à la fête</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts </p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Radis noir &amp; carottes </p> <p>Escalope de porc IGP(VPF) </p> <p>Purée de Patates douces</p> <p>Compote de pommes crumble </p>	<p>Velouté de poireaux </p> <p>Lasagne au poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison </p>

Produit Bio 

Repas Végétarien 

Préparation maison à base de produits frais 

Produit de saison 

Produit local 