

RESTAURANT SCOLAIRE DE ROM

MARS 2013

lun 04 mars	mar 05 mars	jeu 07 mars	ven 08 mars
Macédoine	Salade de pommes de terre au jambon	Velouté de légumes	Concombre à la crème
Lasagnes	Poulet rôti	Saucisse	Pavé de saumon à la hollandaise
Emmental	Haricots verts	Lentilles	Riz
Yaourt aromatisé	Vache picon	Mi-chèvre	Fondu président
	Fruit	Fruit	Flan pâtissier

lun 11 mars	mar 12 mars	jeu 14 mars	ven 15 mars
Taboulé	Carottes râpées	Salade du chef	Pâté de campagne
Steak haché de veau à la tomate	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde aux fines herbes	Parmentier de poisson
Petits pois à la française	Pommes vapeur	Brocolis béchamel	Salade verte
Brie	Cantadou	Fraidou	Edam
Mousse au chocolat	Compote pomme-banane	Cake aux pommes	Fruit

POITOU RESTO FETE LE PRINTEMPS

lun 18 mars	mar 19 mars	POITOU RESTO FETE LE PRINTEMPS	ven 22 mars
Macédoine	Friand viande	Farfalle aux légumes secs	Céleri rémoulade
Knack	Escalope de volaille scc emmental	Fait maison au chou farci	Poisson pané citron
Frites	Haricots beurre	Salade verte	Coquillettes à la tomate
Petit cotentin	Camembert	Chateaufort	Saint nectaire
Fruit	Yaourt nature sucré	Crêpes	Fruit

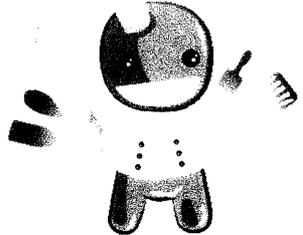
lun 25 mars	mar 26 mars	jeu 28 mars	ven 29 mars
Saucisson à l'ail cornichon	Salade de haricots verts	Potage	Carottes mimosa
Sauté de bœuf façon grand-mère	Cordon bleu	Gratin savoyard (julienne de jambon et lardons)	Dos de colin à la normande
Printanière de légumes	Torsades	Salade verte	Riz aux petits légumes
Coulommiers	Fraidou	Gouda	Cantadou
Compote pomme	Fruit	Flan vanille	Eclair chocolat

PRODUITS LOCAUX
Pommes et Poires prises en saison : JARDINS DE LA FROLLE, BONNES (86)

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS ET PLATS DE SAISON
PRÉPARATIONS MAISON TRADITIONNELLES

NOUVEAUTÉS



La Cuisine Evolutive
Une nouvelle saveur se livre à vous

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT!**