

Restaurant scolaire de Vindelle

Menu de Mars 2021



Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5 - Menu Végétarien
soupe de légumes	chou rouge - pomme	salade verte - endives émincées -	salade de pâtes
sauté de veau	poisson	emmental - maïs vinaigrette	omelette Nature
quinoa	carotte et panais	grillade de porc	gratin de chou fleur
yaourt aux fruits	fromage	lentilles	salade
	fruit	fromage	fromage
		compote	fruit
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12 -
chou blanc - lardons	salade de blé	salade d'haricots verts	radis - beurre
couscous	rôti de veau	lasagnes	poisson meunière
fromage blanc	petits pois	fromage	salsifis
et confiture	fromage	fruit	flan pâtissier
	fruit		
lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18 - Menu Végétarien	Vendredi 19
laitue - surimi	salade de lentilles	velouté de potiron	bouillon de vermicelle
poulet grillé	cœur de merlu	Parmentier de pois cassés	pot au feu
frites	haricots Beurre	aux petits légumes	et ses légumes
fromage	fromage	yaourt	fromage
fruits au sirop	fruit	fruit	banane
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
chou fleur vinaigrette	céleri Rémoulade	salade de riz	soupe de vermicelle
tartiflette	brochette de dinde	sauté de veau	poisson sauce au Beurre citronnée
salade	haricots plats	carottes Vichy	poêlée de légumes
fruit	camembert	Petit Suisse	fromage
	beignet aux pommes	Fruit	poire au Chocolat
Lundi 29	Mardi 30	Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits	
rillettes de thon	salade verte - jambon - poivron		
émincé de poulet aux champignons	poisson		
pâtes	chou fleur à la Béchamel		
yaourt aux fruits	fromage		
fruits	Cornuelle		

