



**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 4 au 8 Mars 2019**

	<b>Lundi 04/03/2019</b>	<b>Mardi 05/03/2019</b>	<b>Mercredi 06/03/2019</b>	<b>Jeudi 07/03/2019</b>	<b>Vendredi 08/03/2019</b>
<b>Entrée</b>	Salade de pomme de terre (circuit-court)	Salade farandole (circuit-court)		Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise	Surimi mayonnaise
<b>Viande</b>	Beignet de poisson (circuit-court)	Cotillons de boeuf aux confettis de poivrons		Escalope de poulet au jus(circuit-court)	Filet de lieu(c-c)tomate basilic(plat complet)
<b>Légume</b>	Epinards	Tortis tricolores		Haricots verts en persillade	
<b>Fromage</b>	Chanteneige	Flan nappé au caramel		Emmental à la coupe	Petit suisse nature
<b>Dessert</b>	Pomme (circuit-court)	Bugnes (circuit-court)		Banane	Compote pommes

(\*) Plat avec du porc



**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 11 au 15 Mars 2019**

	<b>Lundi 11/03/2019</b>	<b>Mardi 12/03/2019</b>	<b>Mercredi 13/03/2019</b>	<b>Jeudi 14/03/2019</b>	<b>Vendredi 15/03/2019</b>
<b>Entrée</b>	Salade de riz multicolore bio 	Coeur de laitue (circuit-court)		Salade haricots verts vinaigrette mimosa	Mousson de canard
<b>Viande</b>	Cordon bleu de volaille(circuit-court)	Sauté de porc* aux olives(circuit-court)		Normandin de veau au jus	Cervelas obernois*
<b>Légume</b>	Gratin breton	Spaghettis		Petits pois carottes	Purée de pomme de terre(circuit-court)
<b>Fromage</b>	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Tome grise à la coupe		Yaourt nature	Petit moulé
<b>Dessert</b>	Kiwi	Cocktail de fruits au sirop		Beignet aux pommes	Fruit (selon arrivage)

(\*) Plat avec du porc



**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 18 au 22 Mars 2019**

	<b>Lundi 18/03/2019</b>	<b>Mardi 19/03/2019</b>	<b>Mercredi 20/03/2019</b>	<b>Jeudi 21/03/2019</b>	<b>Vendredi 22/03/2019</b>
<b>Entrée</b>	Brocolis vinaigrette au citron	Carottes rapées (circuit-court)		Mélange tendre pousse (circuit-court)	Saucisson sec*
<b>Viande</b>	Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court)	Poisson doré au beurre (circuit-court)		Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet)	Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court)
<b>Légume</b>	Polenta crémeuse	Haricot beurre persillé			Epinards
<b>Fromage</b>	Coulommier à la coupe	Petit suisse aromatisé		Fromy	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)
<b>Dessert</b>	Poire	Gâteau marbré		Ile flottante	Fruit (selon arrivage)

(\*) Plat avec du porc



**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 25 au 29 Mars 2019**

	<b>Lundi 25/03/2019</b>	<b>Mardi 26/03/2019</b>	<b>Mercredi 27/03/2019</b>	<b>Jeudi 28/03/2019</b>	<b>Vendredi 29/03/2019</b>
<b>Entrée</b>	Achard de légumes (circuit-court)	Taboulé bio 		Salade verte batavia (circuit-court)	Radis beurre (circuit-court)
<b>Viande</b>	Sauté de poulet à la crème(circuit-court)	Roulé au fromage (circuit-court)		Steack haché bouchère au jus(circuit-court)	Poisson pané (circuit-court)
<b>Légume</b>	Riz	Courgettes à la niçoise (circuit-court)		Pennes	Chou-fleur mozzarella
<b>Fromage</b>	Petit suisse nature	Fromage fondu		Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Tome blanche à la coupe
<b>Dessert</b>	Fruit (selon arrivage)	Glace pot vanille et fraise		Banane	Compote de fruits (circuit-court)

(\*) Plat avec du porc