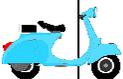


Menus du restaurant scolaire d'Ancinnes

Du 27 février au 17 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 27 février au 03 mars	Velouté de courgettes Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit de saison 	Salade de chou chinois et raisin Emincé de volaille à la crème  Gratin de légumes Semoule au lait au caramel		Feuilleté au fromage Tajine de légumes et pois chiches Semoule Compote de pommes 	Salade verte aux croûtons Rôti de porc au jus  Brocolis Fromage  Eclair au chocolat
Semaine du 06 au 10 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade au thon et tomates Cuisse de poulet grillé  Jardinière de légumes Fromage  Fruit de saison	Salade de crudités Filet de lieu aux amandes Poêlée de légumes Fromage Quatre-quarts 		Salade verte, emmental et jambon Hachis Parmentier  Salade verte Kiwi	Potage Esaü (lentilles) Ratatouille Semoule Compote de fruits
Semaine du 13 au 17 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade italienne (salade verte, jambon, salade verte) Cassoulet Fromage Fruit de saison 	Radis beurre Filet de dorade Carottes persillées  Brownies		Repas à thème Corse 	Potage Saint Germain (pois cassés) Chili sin carne (haricots rouges, tomates et poivron) Riz Yaourt

 Viandes françaises
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Restaurant scolaire d'Ancinnes

Jeudi 16 mars 2023



Rosette

☆☆☆

Sauté de dinde aux olives à la corse



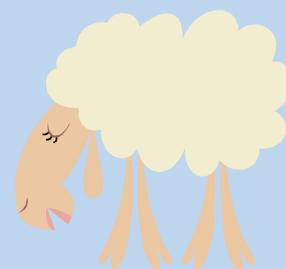
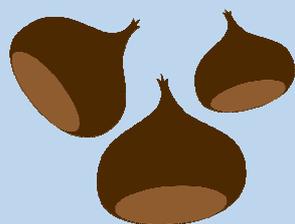
Lentilles au lard

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Fromage blanc à la châtaigne



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 mars	Carottes râpées vinaigrette Pilons de poulet sauce tomate Semoule Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Quiche au fromage Salade verte Gâteau au yaourt		Salade de tomates Saucisse grillée Pommes de terre boulangères Poire caramélisée	Rillettes Dos de merlu au basilic Carottes aux herbes Fromage Banane
Semaine du 27 au 31 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade mexicaine (haricots rouges et tomates) Lasagnes ricotta et épinards Crème dessert	Salade verte Hamburger et ketchup Pommes rôsti Fruit de saison		Radis beurre Rôti de porc au jus Lentilles Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Emincé de volaille à la crème Courgettes Fromage Moelleux au citron
Semaine du 03 au 07 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Poisson et sauce Carottes persillées Tarte aux pommes	Salade de tomates, Maïs et œufs Pâtes aux lentilles Salade verte Fromage Salade de fruits frais		Repas de Printemps	Céleri rémoulade Rôti de veau à l'ancienne Purée de légumes Glace
Semaine du 10 au 14 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Taboulé Poêlée printanière aux haricots rouges Yaourt Fruit de saison		Tomates à la fête Sot l'y laisse de dinde à la crème Haricots verts Pain perdu	Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf à la tomate Petits pois Glace



Restaurant scolaire d'Ancinnes

Jeudi 06 avril 2023

Repas à thème

Printemps

Salade verte et chèvre

☆☆☆

Blanquette de dinde



Poêlée de légumes printaniers

☆☆☆

Gâteau au chocolat

