

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant API.



Menus du 4 mars au 12 avril 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE RAUZAN

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Mars,
**Parmentier de millet
et son crumble**

En Avril,
**Boulettes de boulgour,
quinoa et pois chiches**



Mardi Gras

lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
BETTERAVES VINIAGRETTE	SALADE MIMOSA	CAROTTES A L'EMMENTAL	PECHES AU THON	VELOUTE DE POTIRON
SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	COTE DE PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	MAREE DU JOUR
PATES AU BEURRE	HARICOTS BLANCS	CŒUR DE BLE	CHOU ROMANESCO	CAROTTES VICHY
POIRE CUITE	LYSE	YAOURT NATURE SUCRE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Animation orientale

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
POTAGE DE LEGUMES	SAMOSSAS	PATE DE CAMPAGNE	SALADE COMPOSEE	CHOU CHINOIS ET SURIMI
TORTILLA AU FROMAGE	POULET MAROCAIN	SAUTE DE PORC TANDORI	POISSON	PATES A LA
SALADE VERTE	SEMOULE ET LEGUMES	COEUR DE BLE	POELEE DE LEGUMES (CAROTTES, FENOUIL)	BOLOGNAISE
FRUIT DE SAISON	CORNE DE GAZELLE	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON

Menu des enfants

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
SALADE FROMAGE ET CROUTONS	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	TABOULE AU FROMAGE	RADIS ROSES AU BEURRE	CAROTTES RAPEES ET FROMAGE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINIAGRETTE		POTAGE DE LEGUMES
ROTI DE PORC AU CHOU ROUGE	PATES	STEAK HACHE	POISSON DU JOUR	BOULETTES AU CURRY	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	PETIT SALE	GIGOT D'AGNEAU		POISSON
PUREE DE CAROTTES	A LA CARBONARA	FRITES	FONDUE DE POIREAUX ET ENDIVES	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	GRATIN DE CHOU FLEUR	LENTILLE	FLAGEOLETS		POELEE DE LEGUMES ET RIZ
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS	POMME AU FOUR AU MIEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN CITRON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

C'est le Printemps !

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
SALADE DE POMMES DE TERRE	POTAGE DE LEGUMES	RADIS ROSES AU BEURRE	PARMENTIER DE MILLET ET CRUMBLE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE AUX ŒUFS	POTAGE DE LEGUMES	COLESLAW AUX RAISINS	RILLETES DE THON SUR TOAST	SALADE COMPOSEE DU CHEF
SAUTE DE BŒUF	ROTI DE PORC	ESCALOPE DE DINDE PANEE	STEAK DE VEAU	POISSON DU JOUR	SAUTE DE BŒUF	POULET AU CURCUMA	BLANQUETTE DE VEAU	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BRANDA DE POISSON
POELEE DE LEGUMES (CAROTTES, OIGNONS, POIS GOURMAND, TOMATES)	PUREE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE LEGUMES	SALSIFIS A LA TOMATE	BOULGOUR PILAF	PATES AU BEURRE	POELEE DE LEGUMES POMMES DE TERRE ET CAROTTES	RIZ	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	SALADE VERTE
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	SALADE DE FRUITS	COMPOTE ET BISCUIT	TARTE POIRES ET CHOCOLAT