

RESTAURANT SCOLAIRE DE VERBERIE

	Lundi	Mardi	Mecredi	Jeudi	Vendredi	
MARS 2017	DU 12 AU 17	Quiche au fromage Mijoté de joue de bœuf Julienne de légumes et pommes persillées Amsterdamer Salade de fruits frais	Duo de céleri et carottes Blanquette de poisson Riz et chou-fleur Cantadou Pomme au four caramélisée	Piémontaise Jambon grillé aux petits oignons Poêlée maraîchère Rondelé Petits suisses sucrés	Salade de betteraves Couscous de poulet Semoule et légumes du soleil Tomme grise Orange en quartiers	Salade fromagère Boulettes de bœuf à la napolitaine Tortis et carottes bio fraîches Samos Panna cotta aux fruits rouges
	DU 20 AU 24	Salade de pâtes au basilic Dos de colin à la dieppoise Riz et haricots verts Mimolette Coupe banane vanille & chocolat	2ème Rencontre du goût Œuf mimosa au saumon fumé Suprême de poulet basilic et mozzarella Polenta et embeurre de poireaux aux cacahuètes Brie Coupe f. blanc picard, pommes caramélisées et muesli	Salade composée au maïs Steak haché de veau aux herbes Semoule Kiri Pêche au sirop et amandes	Carottes râpées Estouffade de bœuf provençale Pommes sautées Camembert bio Biscuit roulé à la confiture maison	Chou blanc aux raisins secs Escalope de porc panée maison Coquillettes et courgettes sautées Edam Crème aux œufs choco/banane maison
	DU 27 AU 31	Taboulé Boulettes fermières Salade verte Chanteneige fouetté Kiwi	Céleri remoulade aux poires Aiguillettes de poulet à l'ancienne Petits légumes bio Semoule Rouy Feuilleté à l'abricot maison	Saucisson à l'ail Paupiette de veau aux petits oignons Blé gratiné Fraidou nature Montblanc pistache	Salade composée Poisson frais du marché à l'aneth Riz et flan de légumes maison Emmental Fromage blanc et son coulis	Salade de coco et dés de tomates Rissollette de porc à la tomate Pennes Tartare nature Poire en quartiers
AVRIL 2017	DU 03 AU 07	Concombres en vinaigrette bio et lamelles de radis Croque monsieur maison Salade Carré frais Crème dessert vanille	Œuf dur mayonnaise Paupiette de saumon à l'oseille Riz et duo de courgettes Gouda Pomme	Tomates vinaigrette Chipolatas aux herbes Purée maison Chantailou Salade de fruits	Radis Goulash de bœuf au paprika Frites fraîches Mimolette Compote de poire maison	Salade de betteraves & mousse de betteraves Fricassée de dinde aux épices Semoule et carottes fraîches Verre de lait Orange en quartiers
	DU 24 AU 28	Carottes râpées Saucisse de strasbourg Purée de pommes de terre fraîche Tartare Liégeois chocolat	Salade de haricots verts Steak haché savoyard Poireaux frais locaux et cœurs de blé Saint nectaire Beignet à la framboise	Rillettes Pilons de poulet Brocolis et pâtes Cantafrais Ananas au sirop	Salade composée (duo de crudités) Blanquette de veau à l'ancienne Pommes vapeur et haricots verts persillés Emmental Duo d'entremets	Salade de pommes de terre Filet de lieu au citron Riz et julienne de légumes Saint morêt Kiwi bio
	DU 01 AU 05	Fête du travail	Salade de chou-fleur mimosa Saucisse fumée aux oignons Pommes noisettes Camembert Melon	Salade d'artichauts Keftas d'agneau à l'orientale Semoule Amsterdam Riz au lait vanillé	Œuf dur mayonnaise Poisson du marché à l'aneth Riz et courgettes Boursin Yaourt nature sucré	Tomates mozzarella Egrené de bœuf au poivre Macaronis et chou-fleur gratiné bio Verre de lait Orange en quartiers
MAI 2017	DU 08 AU 12	Salade océane aux petits pois Boulettes de bœuf à la catalane Farfalles Petit suisse sucré Pastèque	Concombres à la crème Escalope de porc à l'estragon Pommes boulangères Fromage Panna cotta vanille	Carottes râpées persillées Cordon bleu sauce tomate Semoule et poêlée de légumes Brie bio Oreillons de pêches au sirop	Duo de melon Paëlla de la mer Riz parfumé et petits pois Saint paulin Gaufre chantilly	