

















































<i>Cuisine centrale</i> 	LUNDI 12/03	MARDI 13/03 <i>Menu des élèves de St Jean</i>	MERCREDI 14/03	JEUDI 15/03	 VENDREDI 16/03	Semaine 12 au 16/03/2018
ENTRÉE	Betteraves  vinaigrette 	Salade niçoise (Salade, thon, œuf, tomates,  olive) 	Carottes râpées  aux raisins 	Velouté de  légumes  PL	Friand au fromage 	
PLAT DE RESISTANCE	Rôti de porc  filet Flageolets verts 	Tajine au poulet et fruits secs  Semoule  	Saucisse de francfort  Gratin dauphinois  	Filet de poisson   Poêlée de  légumes 	Tagliatelles à la  carbonara 	
LAITAGE	Tomme grise 	Mimolette 	Tomme blanche 	Buchette au chèvre 	Emmental râpé 	Manger Bio 35
DESSERT	Fromage blanc à l'abricot  	Compote  pomme rhubarbe 	Fruit frais  	Tartelette au  chocolat maison	Ananas au sirop 	
 Légende	 Viandes, poisson, œufs  légumes et fruits cuits  fromage et laitage  céréales, féculents, légumes secs  Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée  légumes et fruits crus  charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués Viandes françaises PL : producteur local Pain compris  produits BIO  poisson frais					

