

RESTAURATION SCOLAIRE COMMUNE HOMBLEUX

SEMAINE du 07 au 11 mars

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Riz aux crevettes mayonnaise	Céleri	Rillettes aux deux poissons	Taboulé
VIANDES	Parmentier provençal (Courgette, ratatouille, mozzarella, purée)	Émincés de poulet sauce basquaise	Pastitsio (macaronis, égrené de bœuf, sauce Mornay)	Saucisse de Strasbourg
LEGUMES		Semoule		Haricots cassoulet
FROMAGES	Yaourt brassé aux fruits mixés	Cantal	Edam	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Fruit	Liégeois vanille caramel	Crème caramel	Gâteau financier Chocolat noisettes

SEMAINE du 14 au 18 mars

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Potage à la tomate	Pâté de campagne	Crêpe jambon fromage	Salade de pâtes et mozzarella
VIANDES	Paëlla au poulet, fruits de mer, légumes	Cordon bleu de dinde	Sauté de porc Sauce charcutière	Steak haché
LÉGUMES		Tortis	Haricots verts	Purée
FROMAGES	Pointe de Brie	Fromage blanc sucré	Cœur de dame	Petit moulé
DESSERTS	Gélifié chocolat	Crème praliné	Mousse chocolat au lait	Compote Pomme caramel

SEMAINE du 21 au 25 mars

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Macédoine	Piémontaise	Carottes râpées	Saucisson ail
VIANDES	Gratin de macaronis et volaille Façon kébab	Mijoté de bœuf Sauce antillaise	Blanquette de dinde	Poisson pané
LEGUMES		Petits pois	Frites	Ratatouille
FROMAGES	Petit filou fruité	Cantadou Ail et fines herbes	Fromage blanc fruité	Fol épi roulé
DESSERTS	Fruit	Compote Pomme-fraise	Gélifié vanille	Flan nappé caramel

SEMAINE du 28 mars au 1er avril

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betteraves	Pâtes au thon	Tomate	Cake au saumon fumé
VIANDES	Hachis Parmentier	Nuggets de poisson	Pennes aux légumes du sud	Sauté de veau à la crème
LEGUMES		Carottes sauce crème Pommes de terre		semoule
FROMAGES	Cœur de dame	Coulommiers	Petit moulé	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Crème dessert chocolat	Liégeois Vanille caramel	Crème caramel	Galette bretonne