

Menus de la restauration scolaire Mars 2019



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
04/03/2019	05/03/2019	06/03/2019	07/03/2019	08/03/2019
salade d'endives veau à la sauce crème & curry riz ^{BIO} fromage frais vanille	velouté de courgettes gratin de pommes de terre au fromage tartiflette, oignons & champignons crêpe sucrée	pamplemousse émincé de poulet basquaise piperade – semoule ^{BIO} yaourt aromatisé	salade de mâche, vinaigrette à la tomate séchée & croûtons à l'ail pennes ^{BIO} sauce minestrone – emmental râpé crème ^{BIO} au chocolat	∅ filet de poisson meunière purée de potiron – p. de terre ¼ de lune bûche d'Affinois au bleu – fruit de saison ^{BIO}
11/03/2019	12/03/2019	13/03/2019	14/03/2019	15/03/2019
∅ œufs mollets à la florentine épinards à la crème - p.de terre cubes rouy - compote	pizza au fromage émincé de dinde à la moutarde lentilles cuisinées yaourt à boire framboise	salade de chou vinaigrette à la sauce soja tajine d'agneau aux pruneaux riz aux légumes secs (riz, lentilles, pois cassés, poivrons) fruit de saison	soupe à la tomate filet de colin à la crème, citron et curcuma carottes rondelles – semoule ^{BIO} fruit de saison ^{BIO}	carottes râpées vinaigrette pépinettes à la sauce bolognaise végétale (soja) – emmental râpé yaourt ^{BIO} à la fraise
18/03/2019	19/03/2019	20/03/2019	21/03/2019	22/03/2019
velouté de champignons omelette fondue de poireaux – boulgour ^{BIO} yaourt ^{BIO} aux fruits	salade iceberg chili végétarien riz ^{BIO} fruit de saison	endives aux dés de mimolette sauté de bœuf aux petits pois et aux oignons – p. de terre rondelles fruit de saison	céleri à la moutarde saumon sauce tomate – ratatouille coquillettes – fromage râpé Gran Léo tarte au flan	∅ jambon de porc – SP : pavé fromager haricots verts – purée de p. de terre coulommiers – fruit de saison ^{BIO}
25/03/2019	26/03/2019	27/03/2019	28/03/2019	29/03/2019
carottes râpées à la chicorée hoche-pot de bœuf & sauce « piquante » (tomates, cornichons, oignons, estragon) pommes de terre grenaille fromage blanc ^{BIO} – sucre & spéculoos	navets râpés aux poires poulet au Maroilles Ebly® - carottes à la vergeoise crème dessert praliné	betteraves cubes aux pommes coquillettes ^{BIO} au haddock & poireaux yaourt aux fruits mixés	salade de mâche vinaigrette gratin de pommes de terre, chou fleur, oignons & tomme de Cambrai fruit de saison ^{BIO}	∅ pâtes gnocchis & sauce crème, fèves & champignons sablé de Wissant – fruit de saison



14 & 15 mars 2019
Menus des enfants de
l'école TRULIN
– Ville de Lille –

Semaine régionale

Invitez les saveurs des Hauts de France à votre table

