



RESTAURANT SCOLAIRE D'AMAILLOUX

MARS et AVRIL 2019

	lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
Entrée	surimi mayonnaise	choux fleur vinaigrette	taboulé	carottes rapées à la vinaigrette
Plat	sauté de poulet chasseur	knack	rôti de porc	saumonette sauce hollandaise
Accompagnement	haricots vert s	tortilloni	purée de céleri	potom de terre vapeur
Fromage	édam	petit louis	brie	babybel
Dessert	poire	crêpe nutella	yaourt nature sucré	compote pomme-pêche

	lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
Entrée	potage de légumes	betteraves à la vinaigrette	rillettes	radis beurre
Plat	paupiette de dinde	pizza jambon fromage	colin pané	œufs béchamel
Accompagnement	flageolets	salade verte	brumoise de légumes	riz créole
Fromage	kiri	chèvre	saint bricet	coulomier
Dessert	banane	petit suisse aux fruits	ananas frais	liégeois chocolat

	lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
Entrée	crêpe jambon emmental	salade niçoise	concombres à la crème	avocat à la vinaigrette
Plat	grillade de porc	rôti de dinde	hachis parmentier	poisson blanc meunière
Accompagnement	purée de brocolis	haricots beurre	salade verte	carottes sautées
Fromage	fromage blanc	camembert	vache qui rit	emmental
Dessert	pomme	danonino	crème caramel	beignet au chocolat

	lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
Entrée	macédoine mayonnaise	pomme de terre & cervelas	salade coleslaw	salami beurre
Plat	cordons bleus	filet de hoki sauce crevette	langue de bœuf sauce tomate cornichons	poulet rôti
Accompagnement	coquillettes	légumes cordiales	riz pilaf	gratin de choux fleurs
Fromage	brie	saint paulin	chèvre	petit suisse
Dessert	orange	yaourt aromatisé & fruité	tarte poire	kiwi

	lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	jeudi 4 avril 2019 menu Anglais	vendredi 5 avril 2019
Entrée	mousse de foie	céleri rémoulade	bacon	salade composée
Plat	jambon blanc	boulettes de bœufs sauce tomate	potatoes jaket	colombo de porc
Accompagnement	petits pois carottes	salsifis	salade verte	semoule
Fromage	ail et fines herbes	confiture	saint moret	vache qui rit
Dessert	banane	fromage blanc	muffin	compote de pomme

	lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
Entrée	carottes rapées à la vinaigrette	salade marco polo	jambon de campagne	tomates à la vinaigrette
Plat	chipolatas	cube de poisson sauce bearnaise	poulet basquaise	rissolette de veau
Accompagnement	frites	épinards	riz basmati	carottes à la crème
Fromage	leerdammer	kiri	camembert	chèvre les délices de Paul et Ninon
Dessert	cocktail de fruits	poire	pomme	moelleux au chocolat

VOS INTERLOCUTEURS : Jérôme et Laëtitia CHÂTEAU

Le Petit C'Amailoux

107 grande rue
79350 AMAILLOUX

05 49 95 50 15

