

MARS 2019

Produits issus de l'agriculture biologique

Viande bovine française



Label démarche qualité et garanties sur l'origine régionale des produits bruts et des matières premières transformées.



Fruits et légumes de saison

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Carottes râpées vinaigre au curry Sauté de veau façon bonne femme Blé Fromage blanc sucré	MARDI GRAS Salade verte et noisettes Jambon cuit supérieur Petits pois Camembert Gaufre à la confiture	MENU VÉGÉTARIEN Potage de pois cassés Moelleux épinards chèvre Salade Petits suisses Fruit cru	Concombre vinaigrette Poulet de Nonac rôti Frites Morbier Ananas au sirop	Salade de pâtes Poisson de la criée Armoricaine Brocolis persillés Mimolette Fruit cru
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Salade de betteraves crues à l'huile de noisette Sauté de bœuf Bourguignon Carottes Riz au lait maison	MENU VÉGÉTARIEN Salade haricots verts pignons de pin et mesclun Parmentier de lentilles Saint Nectaire Fruit cru	Taboulé de Quinoa Lapin sauce vin blanc Crumble de légumes Tomme de Savoie Fruit cru	Rosette de Lyon cornichon Poisson de la criée sauce oseille Riz pilaf Yaourt fermier Fruit cru	REPAS DES ÉCOLIERS Salade verte, carottes râpées, radis et graines de sésame Cuisse poulet Carottes et panais à la crème Tarte à la banane et noix de coco - Jus d'orange
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Concombre ciboulette Sauté de canard à l'orange Pommes vapeur Fan nappé caramel	Salade riz et maïs Poisson de la criée sauce au cidre Purée de 3 légumes Fromage blanc Fruit cru	MENU PRINTEMPS Radis croquants au sel Bœuf Bolognaise Spaghetti Pyrénées Salade de fruits frais	Carottes râpées au sésame Rôti de veau sauce Cognac Duo haricots Coulommiers Crème vanille	MENU VÉGÉTARIEN Potage printanier Cake salé « maison » aux petits légumes Salade verte Comté Fruit cru
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Mesclun salade verte Filet de poisson Meunière Duo de choux Fromage fondu Éclair chocolat	MENU VÉGÉTARIEN Betteraves et pois chiches Tajine de légumes mijotés aux épices Semoule Pyrénées Fruit cru	Céleri rémoulade Sauté de porc aux olives Galette de légumes Chèvre Liégeois vaille	Chou chinois et raisins secs Gigot d'agneau à la crème d'ail Haricots blancs Yaourt fermier	Taboulé menthe fraîche Poulet de Nonac Jardinière de légumes Brie Fruit cru

Vous avez la possibilité d'être informés sur les allergènes présents dans les plats sur simple demande au Restaurant scolaire au 09 66 43 48 64 ou vous pouvez aussi consulter la liste sur notre site www.lacouronne.fr



les francas

L'éducation en mouvement !

Dans le cadre de la semaine thématique égalité femme - homme organisée par La Couronne, Les Francas interviendront pour animer un atelier de philo :

Fille ou garçon, ça change quoi ?
SAMEDI 9 MARS - 10H - Médiathèque
Public 6 - 12 ans - GRATUIT
Infos et inscriptions au 05 45 67 29 67