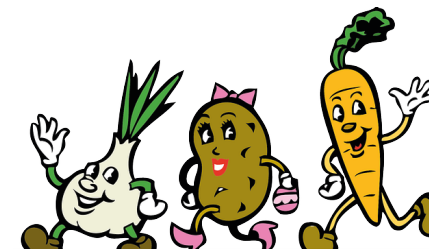






Menu école du Surville

Tous nos laitages, fromages, fruits et légumes sont bio à tous les repas



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27 février au 3 mars	Salade verte à la féta Steak haché de boeuf Potatoes wedges Fruit	Salade de pâtes au basilic Jambon braisé Haricots verts sautés Vache qui rit Yaourt aux fruits	Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Emmental Compote de pommes	Carottes râpées Tortilla aux oignons Poêlée de ratatouille Samos Fruit 
6 au 10 mars	Macédoine à la russe Nuggets de blé Pommes de terre sautées Kiri Fruit 	Salade verte aux croutons et emmental Escalope de volaille basquaise Poêlée de légumes Yaourt à boire	Rôti de veau sauce forestière Pommes dauphines Mimolette Eclair au chocolat	Salade piémontaise Tagliatelles au saumon et basilic Fruit
13 au 17 mars	Salade verte à l'avocat et surimi Brochette de volaille Légumes sautés Yaourt aux fruits	Salade niçoise Hachi Parmentier Cantal Fruit	Porc au caramel Riz cantonnais Gouda Fruit	Oeuf mimosa Boulette de soja tomate basilic Spaghetti sauce tomate Petit suisse aromatisé 
20 au 26 mars	Boeuf braisé aux carottes Tagliatelles au beurre St moret Fruit	Salade Méchouia Rôti de porc à la moutarde Petits pois à la française Danette au chocolat	Taboulé à la menthe Oeuf dur gratiné sauce béchamel Epinards à la crème Carré frais Fruit 	Salade Coleslaw Meunière de poisson blanc Courgettes sautées à la provençale Boursin Millefeuille

 Repas végétariens

Menus prévisionnels établis par Jean-Pierre Bartolomei, cuisinier, validés par Carole Boulanger, Diététicienne

