



Agglomération du Pays de l'Or

Menu du restaurant scolaire - MARS 2020



www.paysdelor.fr

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
lundi 2 mars 2020 Tarte au fromage Filet de colin sauce citron Haricots verts sautés Fruit de saison	mardi 3 mars 2020 Salade verte Couscous légumes Semoule de blé Yaourt aromatisé	<p>Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.</p> <p>Fruits de saison: pommes, poires, kiwis, bananes, oranges...</p>	jeudi 5 mars 2020 Salade coleslaw Rôti de bœuf froid Flageolets persillés Fromage	vendredi 6 mars 2020 Taboulé Jambon braisé sauce tomate Carottes sautées Fromage
lundi 9 mars 2020 Salade d'endives Lentilles à la tomate Riz Créole Fromage	mardi 10 mars 2020 Salade de pâtes Monégasque Navarin d'Agneau Chou fleur gratiné Fruit de saison		jeudi 12 mars 2020 Salade de chou Chinois Poulet rôti Haricots verts sautés Flan patissier	vendredi 13 mars 2020 Soupe ou macédoine mayonnaise Œufs durs Florentine Fruit de saison
lundi 16 mars 2020 Soupe ou salade de pommes de terre au Gouda Colin Pané citron Petits pois à la Française Fruit de saison	mardi 17 mars 2020 Salade Chili (haricots rouges, maïs, poivron) Sauté de Porc à l'Ananas Pommes vapeur Yaourt aux fruits		jeudi 19 mars 2020 Concombres vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Pommes boulangère Fromage	vendredi 20 mars 2020 Salade de pépinettes Boulettes de viande sauce tomate Haricots beurre persillés Fromage
Le menu de la semaine du 23 au 27 mars a été fait par les élèves de C.M. 1 de l'école de Palavas Les Flots				
lundi 23 mars 2020 Œuf mayonnaise Cordon bleu à la dinde Carottes sautées Fruit de saison	mardi 24 mars 2020 Salade verte au saucisson à l'ail Sauté de veau aux olives Pâtes au fromage râpé Salade de fruits	jeudi 26 mars 2020 Carottes râpées Normandin de veau + ketchup Haricots verts persillés Yaourt aux fruits	vendredi 27 mars 2020 Feuilleté au fromage Filet de merlu sce forestière Petits pois/carottes Fruit de saison	
lundi 30 mars 2020 Pommes de terre au thon Daube de taureau Printanière de légumes Fruit de saison	mardi 31 mars 2020 Concombres à la Grecque Chili sin carne Riz créole Fromage			

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine Française (VBF)

Volaille Label Rouge

Pêche durable

La liste des allergènes est consultables sur le site : www.paysdelor.fr

Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

UPC T. LUCE MAUGUIO : FR 34-154.002 CE
 C.C. LA GDE MOTTE : FR 34.344.001 CE
 C.C. PALAVAS : FR 34.192.007 CE