



## Restaurant scolaire de Pontigny

### Menu du 13 mars au 12 mai 2017

#### Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SALADE COLESRAW*	POTAGE DE LÉGUMES*	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE* VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ, SAUCE ECHALOTE	ESCALOPE DE POULET SAUCE ÉPICES	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	CŒUR DE MERLU SAUCE ESTRAGON
POMMES* SAUTEES OU FRITES	HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ PILAF	JEUNES CAROTTES*
EMMENTAL	SAMOS	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE BIO
FRUIT FRAIS*	CRÊPE AU CHOCOLAT	NOUSSE AU CITRON	FRUIT FRAIS*

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE DE PERLES À LA TOMATE	ROSETTE CORNICHOIN	CAROTTES* RÂPÉES AU CITRON	CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE AU CITRON VERT	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
GRATIN DE CHOUX FLEURS*	COQUILLETES BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE*	CORDIALE DE LÉGUMES
MINGOLETTE	PETIT SUISSE	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT
FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CASSATE PÂTISSÈRE

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
BETTERAVES* VINAIGRETTE	PIZZA AUX FROMAGES	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES AU MAÏS
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE KEBAB	PAUPIETTE DE VEAU FAÇON CHABLISIENNE	CASSOLETTE DE SAUMON SAUCE CITRON
PLURÉE DE POIS CASSÉS	BROCOLI* AU BEURRE	ÉPINARDS À LA CRÈME	POMMES DE TERRE* VAPEUR
COULOMMIERS	PETIT FILOU	CHAOURCE	EDAM
FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS* BIO	TARTE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS À LA VANILLE

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
RILLETES DE THON	SALADE DE CHOUX BLANCS À LA FRANCO-COMTOISE	ŒUF DUR, MAYONNAISE	CONCOMBRES EN RÉMOULADE
NUGGETS DE POULET, KETCHUP	RÔTI DE PORC SAUCE CHARGUTIÈRE	ROND DE GITE SAUCE FLAMANDE	POISSON MEUNIÈRE, CITRON
CAROTTES* SAUCE BLANCHE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	TORTIS BIO AU BEURRE	GRATIN DE CÔTES DE BLETTES*
SAIN PAULIN	CARRÉ FRAIS BIO	BRIE	FROMAGE BLANC
FRUIT FRAIS*	NAPPÉ AU CARAMEL	FRUIT FRAIS*	GÂTEAU BASQUE

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ	CAROTTES* BIO RÂPÉES À L'ECHALOTE	SALADE DE RADIS* AU MAÏS
GOULASCH DE BŒUF	RÔTI DE DINDE AUX OLIVES	HACHÉ DE VEAU À L'EMMENTAL	DOS DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE
POMMES DE TERRE* VAPEUR	HARICOTS VERTS	PETITS POIS*	SPAGHETTI
TARTARE	TOMME NOIRE	CRÈME ANGLAISE	CHÈVRE BUCHETTE
FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FÉRIÉ	SALADE VERTE	RILLETES DE SARDINES	TOMATES* MOZZARELLA
	MOLLES SAUCE POULETTE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE KEBAB	RÔTI DE PORC AU CURRY
	POMMES DE TERRE* SAUTEES OU FRITES	SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRES
	TRINQUELIN BIO	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT
	FLAN VANILLE	FRUIT FRAIS*	GAUFRE AU SUCRE

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ	CRÊPE AU FROMAGE	LENTILLES EN VINAIGRETTE	CONCOMBRES* AU CURCUMA
	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	CŒUR DE MERLU À L'ANANAS	STEAK HACHÉ AUX OIGNONS
	JULIENNE DE LÉGUMES	CAROTTES* RONDELLES	GRATIN DE POMMES DE TERRE*
	YAOURT BIO NATURE	EDAM	BREBICHÈME
	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	POIRE AU CASSIS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.