

# Restaurant scolaire de Claix



## Menus Mars 2024

Lundi 04/03	Mardi 05/03	Jeudi 07/03	Vendredi 08/03 
<p><i>Choux rouge vinaigrette</i>  <i>Emincé de poulet (vf)</i>  <i>Légumes rôtis</i>  <i>Yaourt nature sucré</i>  <i>Moelleux au chocolat</i></p>	<p><i>Chou chinois, mimolette</i>  <i>et noix en salade</i>  <i>Poisson frais / riz aux épices</i>  <i>Emmental</i>  <i>Compote de pomme</i></p>	<p><i>Taboulé</i>  <i>Rôtis de bœuf (vbf)</i>  <i>Haricots vert</i>  <i>Camembert</i>  <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Salade de pâtes vinaigrette</i>  <i>Omelette oignons</i>  <i>champignons</i>  <i>Pyrénées</i>  <i>Fruit de saison</i></p>
Lundi 11/03	Mardi 12/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03 
<p><i>Salade de lentilles</i>  <i>Sauté de veau (vbf)</i>  <i>Petits pois</i>  <i>Comté</i>  <i>Orange</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i>  <i>Poisson frais</i>  <i>Purée maison</i>  <i>Fromage blanc 20% mg</i>  <i>coulis de fruits rouges</i></p>	<p><i>Salade de chou rave</i>  <i>Rôti de porc (fr)</i>  <i>Haricots blancs</i>  <i>Yaourt aromatisé</i></p>	<p><i>Œufs durs mayonnaise</i>  <i>Boulgour / ratatouille de légu</i>  <i>Tomme de Savoie</i>  <i>Banane</i></p>
Lundi 18/03	Mardi 19/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03 
<p><i>Salade d'endives et croûtons</i>  <i>Saucisse de toulouse</i>  <i>Lentilles</i>  <i>Edam</i>  <i>Kiwi</i></p>	<p><i>Tarte de légumes frais</i>  <i>Poisson frais</i>  <i>Epinards crème</i>  <i>Mimolette</i>  <i>Pomme</i></p>	<p><i>Radis / beurre</i>  <i>Emincé de bœuf (vbf)</i>  <i>Haricots beurre</i>  <i>Fromage portion Kiri</i>  <i>Clafoutis aux fruits</i></p>	<p><i>Betteraves crues en salade</i>  <i>Lasagnes de légumes</i>  <i>rôties aux haricots rouges</i>  <i>Brie</i>  <i>Œufs au lait</i></p>

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.