

Menu SCO St Georges

	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars
Lundi	Chou chinois aux pommes en salade Rôti de volaille aux herbes Pommes smiles Tomme de brebis d'Aveyron Compote de poires	Carottes râpées Boulettes de pois chiches Gratin de chou fleur Comté Compote pommes bananes	Betteraves en salade Tortilla pommes de terre et oignons Gratin de brocolis St Nectaire Crème dessert chocolat
Mardi	Pizza au fromage Sauté de veau à l'estragon Blé Kiri Fruit de saison	Parmentier du chef de courges** Plateau de fromage Fruit de saison	Céleri remoulade Sauté de bœuf au paprika Beignets chou fleur Petit suisse aromatisé Tarte aux poires maison
Mercredi	Salade verte Chili con carne Riz Pilaf Fromage blanc Ananas au sirop	Salade d'endives Rôti de veau à la moutarde Pommes persillées St Marcellin Riz au lait nappé caramel	Salade de pâtes Sauté de volaille au curry Poêlée de légumes Emmental Fruit de saison
Jeudi	Velouté de légumes maison Rôti de bœuf mayonnaise Petit pois à la bariaoule Petit suisse aromatisé Gâteau amande coco maison	Salade de lentilles aux échalotes Aiguillettes de poulet au jus Haricots beurre à la provençale Yaourt local aromatisé Fruit de saison	Taboulé à la menthe Saucisse de Toulouse* Purée de pois cassés Fromage blanc sucré Fruit de saison
Vendredi	Macédoine mayonnaise Gratin de poisson à l'anis Pâtes Bûche du pilat Fruit de saison	Menu Alsacien Choucroute alsacienne* (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) P'tit cottentin Compote de pommes maison	Salade de perles Curry de poisson au lait de coco Riz aux petits légumes Ile flottante Banane

Menus végétarien
* Plat avec porc
** Plat complet

	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril	SEMAINE DU 15 avril AU 19 avril
Lundi	Salade verte Filet de poulet à l'orientale Semoule Yaourt nature Gâteau à la pâte à tartiner	Salade coleslaw Rôti de porc sauce forestière Quinoa Plateau de fromage Compote de pommes	Radis beurre Tomates farcies Riz pilaf Rondelé Mousse au chocolat maison
Mardi	Terrine de campagne* Calamars à la romaine et citron Gratin de blettes et pommes de terre Tomme de Lozère Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Paëlla poisson** Petit suisse sucré Fruit de saison	Taboulé à la menthe Sauté d'agneau au curry Gratin de brocolis Bûchette mélangée Fruit de saison
Mercredi	Salade d'haricots verts Macaronis à la carbonara et râpé* ** Fromage blanc Fruit de saison	Salade piémontaise Sauté de veau marenço Carottes fraîches sautées Edam Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Filet de poulet à la moutarde Macaronis Coulommiers Compote de poires
Jeudi	Salade de pâtes Nugget végétal Epinards et croûtons Comté Fruit de saison	Tarte aux tomates maison Filet de poulet aux Herbes de Provence Purée de haricots verts Fromage froidou Liegeois vanille	Salade de saison Crozziflette* Yaourt nature Gâteau de Pâques et œufs en chocolat
Vendredi	Salade d'endives Bœuf braisé à la niçoise Potatoes P'tit Cottentin Flan vanille nappé caramel	Salade de chou fleur vinaigrette Steak hâché sauce tomate Coquillettes et râpé Yaourt local sucré Fruit de saison	Roulé au fromage Omelette maison Haricots beurrés à la provençale Fromage blanc aromatisé Fruit de saison