










MENU Mars 2014



Restaurant scolaire de Fléville-devant-Nancy

Semaine du 17 au 21 Mars

LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Taboulé	Concombre à la vinaigrette 	Macédoine de légumes mayonnaise	Choux blancs à la mayonnaise
Rissollette de veau sauce champignons	Sauté de bœuf 	chipolatas fermière 	Filet de colin meunière
Purée de carottes 	Coquillettes	Frites	Epinards à la crème
Bleu	Brebis crème 	Yaourt nature 	Brie 
Fruit de saison	Ananas au sirop	Gâteau anniversaire	Tarte aux pommes

VENDREDI 21 MARS












MARDI 25 MARS



Semaine du 24 au 28 Mars






LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade impériale	salade de tomates	Carottes au cumin	Radis et beurre
Boulettes de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde au jus	Tajine saharienne 	Sûprême de colin sauce oseille
Blé 	Frites	Semoule aux épices	Julienne de légumes et pomme vapeur
Camembert 	Fondu Président	Yaourt aromatisé 	Tomme
flan vanille	Gâteau anniversaire	Salade de fruits à la fleur d'oranger	Compote pomme banane

Semaine du 31 mars au 04 avril

LUNDI 31	MARDI 1er	JEUDI 3	VENDREDI 4
Salade de riz	Salade verte et croutons 	Betteraves à l'échalote  	Salade olympique
Merguez grillée	Sauté de bœuf sauce printanière 	Galopin de veau sauce charcutière	Filet de colin meunière
Carottes colombo 	Pâtes torsadées	Pommes rissolées	haricots verts en purée 
Yaourt nature 	Gouda	Croc lait	Carré de l'est 
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison 	beignet

JEUDI 27 MARS



	Service de pain AB
	Viande du terroir Lorrain
	Produit BIO les mardis et jeudis
 	produits locaux