



# Mois de Mars



## Lundi 2

Tartine de mousse de canard  
Filet de poisson  
Brocolis  
Semoule au lait



## Mardi 3

Macédoine de légumes  
Couscous : Légumes et  
Semoule   
Boulette sarrasin/lentilles  
Flan nappé au caramel 



## Jeudi 5

Carottes râpées   
Blanquette de veau   
Riz  
Tomme blanche  
Chouquettes


## Vendredi 6

Bouillon aux vermicelles  
Rôti de dinde   
Haricots verts  
Emmental  
Banane 


## Lundi 9

Avocat et surimi  
Côte de porc   
Gratin de chou-fleur  
Saint Paulin  
Kiwi 

## Mardi 10

Céleri rémoulade  
Tortelloni tomate et fromage  
Salade verte  
Muffin aux myrtilles 


## Jeudi 12

Velouté de tomates aux  
croustons  
Tajine de bœuf   
aux abricots et Boulgour  
Coulommiers  
Pomme




## Vendredi 13

Wrap de jambon au fromage  
frais  
Poissonnette  
Poêlée de légumes  
Roulé à la mousse de  
framboises


## Lundi 16

Soupe de légumes  
Rôti de bœuf   
Haricots plats  
Gouda  
Petits pains aux pépites de  
chocolat

## Mardi 17

Cake au knack et vache qui rit  
Filet de poisson  
Duo de carottes   
Yaourt nature sucré    
Spéculoos

## Jeudi 19

Salade verte au fromage  
Rougail Saucisse  
Riz   
Gâteau léger aux poires




## Vendredi 20

Toast au camembert  
Omelette  
Pâtes   
Salade de fruits frais 



## Lundi 23

Salade coleslaw  
Curry d'agneau  
Flan de légumes  
Brie  
Orange


## Mardi 24

Pamplemousse  
Cuisse de poulet   
Frites   
Yaourt aromatisé 


## Jeudi 26

Radis   et beurre  
Filet de poisson  
Trio de chou  
Edam  
Riz soufflé au mars



## Vendredi 27 : journée nationale du fromage.

Gougère à l'emmental  
Tortilla au pomme de terre et  
fromage et salade verte   
Plateau de fromage : pont  
l'évêque, buche chèvre et comté  
Ananas


## Lundi 30

Betteraves rouges au maïs  
Pain de poisson  
Petits pois  
Vache qui rit  
Banane 

## Mardi 31

Œuf mimosa    
Gratin de lentilles et patate  
douce et salade verte  
Camembert  
Tartelette à la mousse au  
chocolat et éclats de M&M's

## Jeudi 2 Avril

Quiche lorraine sans pâte  
Paupiette de veau  
Pâtes   
Compote

## Vendredi 3 Avril

Salade de riz  
Bœuf bourguignon    
Carottes   
Saint Nectaire  
Poire

**"Les délicieuses recettes du restaurant scolaire : facile à refaire à la maison !!" "Gâteau léger aux poires"**

**Ingrédients :** 3 poires (ou une petite boîte de poires au sirop) ; 3 œufs ; 50g de sucre ; 40g de farine ; 1/2 sachet de levure ; 180g de fromage blanc. **Recette :** Epluche (ou égoutte la boîte) et coupe les poires en morceaux. Sépare les jaunes des blancs d'œufs. Dans les jaunes, ajoute le sucre en poudre et mélange bien. Ensuite ajoute, en mélangeant bien entre chaque ingrédient, la farine et la levure, puis le fromage blanc et pour terminer les morceaux de poires. Verse dans un moule beurré puis met à cuire pendant 30 minutes dans un four chaud (180°C). Laisse refroidir avant de servir. Régale-toi !