
















# RESTAURANT SCOLAIRE DE LE GUE D ALLERE

MOIS DE MARS 2014

lun 10 mars	mar 11 mars	jeu 13 mars	ven 14 mars
Taboulé	Carottes râpées	 Crêpe fromage	Betteraves vinaigrette
Palette de porc dijonnaise	Sauté de bœuf provençale	Rôti de dinde au jus	Dos de colin sauce crustacés
Gratin de chou-fleur 	Pommes Vapeur	Petits pois	Riz
 Camembert	Gouda	Cantadou	Six de savoie
Fruit 	Mousse au chocolat	 Fruit	 Gâteau à l'ananas
lun 17 mars	mar 18 mars	JEUDI 20 MARS : le Printemps arriiiiiiiiive!	ven 21 mars
Macédoine	Pâtes au surimi		Pâté de campagne cornichon
Lasagnes	Knack		Parmentier de poisson 
Salade verte	Haricots verts		Salade verte
Vache picon	Yaourt nature sucré		Mi-chèvre 
 Fruit	Galette Beurre		 Fruit
lun 24 mars	mar 25 mars	jeu 27 mars	ven 28 mars
Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Salade de haricots verts	Carottes râpées
 Gratin savoyard 	Burger de veau	Sauté de bœuf à la bordelaise	Poisson pané citron
Salade verte	Petits pois carottes	Coquillettes	Ratatouille
 Gouda	Fraidou	 Camembert	Chantailou
Compote Pommes-Pruneaux	Flan nappé caramel	Fruit 	Gâteau au yaourt 



PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON



PRODUITS ET PLATS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !