



Menus du 9 mars au 17 avril 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



En Mars,
**Tarte à la patate
douce caramélisée**



En Avril,
**Tarte ganache aux deux
chocolats et à la gelée de café**

Menu des enfants


lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
SALADE VERTE AU FROMAGE		COLESLOW AUX RAISINS	VELOUTE DE LEGUMES	
ESCALOPE DE POULET A LA CREME	BOURGUIGNON A L'ANCIENNE	ESCALOPE DE PORC GRILLEE	MACARONI	POISSON PANE ET CITRON
HARICOTS VERTS	BATONNETS DE CAROTTES SAUTEES	FLAN DE LEGUMES MAISON	SAUCE TOMATE AU BASILIC	PUREE DE POMMES DE TERRE (MAISON)
	CANTAL	BABYBEL	ET FROMAGE RAPE	PETIT SUISSE
ENTREMET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET CRUMBLE	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP

C'est le printemps!


lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
	TABOULE DU CHEF	VELOUTE DE LEGUMES		RILLETES DE PORC CORNICHONS
ROTI DE BŒUF	TARTINE AU TOMATE SECHEE ET FROMAGE	POULET ROTI	SAUCISSE DE TOULOUSE	MAREE DU JOUR
POMMES SAUTEES	TRIO DE SALADE	PATES	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE	BOULGOUR AUX PETIT LEGUMES
BRIE		CHEVRE	RONDELE	
COMPOTE DE FRUITS	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	GATEAU MAISON	FRUIT DE SAISON

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
	VELOUTE DE LEGUMES ET FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE		MOUSSE DE FOIE CORNICHON
BRANDADE DE POISSON	NUGGETS VEGETALS	LASAGNES	PETIT SALE	MAREE DU JOUR
SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	DE BŒUF	LENTILLES	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
VACHE QUI RIT		GOUDA	TOME	
COMPOTE POMMES FRAISES	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA ET CRUMBLE DE GATEAU	FRUIT DE SAISON	YAOURT A LA PULPE DE FRUITS

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
VELOUTE DE LEGUMES		ENDIVES AUX POMMES ET DE FROMAGES VINAIGRETTE	DUO DE SAUCISSON	RADIS ET BEURRE
FALAFEL ET SA SAUCE TOMATE	SAUTE DE VEAU MARENGO	WINGS MAISON	EMINCE DE BŒUF HONGROISE	MAREE DU JOUR
SEMOULE AUX RAISINS	CAROTTES SAUTEES	POMME AU FOUR	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE PERSILLADE	POMMES BOULANGERE
	FROMAGE	EDAM		
FRUIT DE SAISON	GATEAU MAISON	ANANAS AU SIROP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
CONCOMBRE VINAIGRETTE		COLESLOW		TABOULE MAISON
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE (FRAIS LOCAL)	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX		MAREE DU JOUR
SALADE VERTE	COQUILLETES AU BEURRE	DUO DE CAROTTES ET SALSIFIS SAUTES		FLAN DE LEGUMES
	TOME BLANCHE	FROMAGE PORTION		
CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS MANGUE ABRICOT		FRUIT AU SIROP

Lundi de Pâques

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
	CONCOMBRES VINAIGRETTE	POIREAUX MIMOSA	CAROTTES ET BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETES DE PORC CORNICHONS
	PIZZA AUX TROIS FROMAGE	LASAGNES	SPAGHETTI	BLANQUETTE DE POISSON
	TRIO DE SALADE	SALADE VERTE	CARBONARA	AUX PETITS LEGUMES
		CHEVRE		
	MOUSSE AUX FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON



Commission Restaurant :
le Vendredi 17 avril à 9h00

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul