





















RESTAURANT SCOLAIRE DE BEAULIEU LES LOCHES

MOIS DE MARS 2015

 lun 09 mars	mar 10 mars	jeu 12 mars	ven 13 mars
Taboulé	Betteraves vinaigrette	Crêpe fromage	 Carottes râpées
Rôti de porc à la diable	Lasagnes bolognaise	Rôti de volaille	Poisson pané citron
Carottes persillées	Salade verte	Printanière de légumes	Pâtes
Yaourt nature	 Camembert	 Tome des pyrénées	Cantadou
Madeleine	Mousse au chocolat	 Fruit	 Gâteau à l'ananas 

lun 16 mars	mar 17 mars	MENU DU SUD OUEST	ven 20 mars
Macédoine	Salade de chou	Salade landaise (Salade, Tomate, Haricots verts, gésiers de volaille)	Pâté de campagne cornichon
Bœuf Bourguignon	Escalope de volaille sauce tomate	Cassoulet 	Dos de colin sauce oseille
Pommes Vapeur	 Haricots verts		Epinards béchamel
 Mi-chèvre	Yaourt aromatisé	 Emmental	Fraidou
Flan caramel	Galettes GOULIBEUR	Gâteau basque	 Fruit

lun 23 mars	mar 24 mars	jeu 26 mars	ven 27 mars
Betteraves vinaigrette	Piémontaise	 Concombre bulgare	 Salade verte, tomate, emmental
Tomate farcie	Poulet forestière	 Pâtes carbonara	Beignets de calamars citron
Riz	Gratin de brocolis		Purée de carottes
Chantaillou	Brie 	Tome des pyrénées 	Yaourt nature
Liégeois chocolat	 Fruit 	Compote Pomme Fraise	Gâteau au yaourt 

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE
FAÇON TRADITIONNELLE ET
PATISSERIES MAISON

CRUDITÉS
DE SAISON

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous