



Restaurant Scolaire La Mothe-Achard



LA MOTHE - ACHARD



MENUS DU MOIS DE MARS 2017



		Jeudi 2 mars Nems au poulet Sauté de porc à la chinoise Jardinière de légumes Yaourt ou fromage Tarte bourdalou maison	Vendredi 3 mars Taboulé Sot ly laisse de dinde Haricots beurres Fromage blanc aromatisé	
	Lundi 6 mars Tomate mozzarella Hachis parmentier Salade Fromage Fruits de saison	Mardi 7 mars terrine de poisson Jambon de pays Lentilles Fromage Compote de poires	Jeudi 9 mars Crêpes au fromage Bœuf épicé Purée de légumes Yaourt ou fromage Entremet beurre salé maison Biscuits	Vendredi 10 mars Cervela vinaigrette Poisson du jour Epinard/Boulgour Fromage Fruits de saison
	Lundi 13 mars Rizetti provençal poulet cidre Ratatouille Fromage Fruit de saison	Mardi 14 mars Salade concombre féta Jambon à l'étouffé Pûree de légumes Fromage Crumble aux fruits	Jeudi 16 mars Radis beurre Rougaille Riz Flan Pâtissier maison	Vendredi 17 mars Rouleaux de jambon à la macédoine Bourguignon Carottes Fromages blanc aromatisé
	Lundi 20 mars Salade de tomates mozarrela Lasagnes Salade Entremet et petit biscuit	Mardi 21 mars Carottes rapées à l'orange Escalope de dinde Riz à la tomate Fromage Pêches au sirop	Jeudi 23 mars Tartine campagnarde Veau marengo Haricots verts tartes aux fruits maison	Vendredi 24 mars Terrine de poisson Brandade de poisson salade fromage compote
	Lundi 27 mars Pâte de campagne saucisses lentilles Fromage Fruits de saison	Mardi 28 mars Betteraves cuites à la vinaigrette Steak haché façon bouchère frites yaourt aromatisé	Jeudi 30 mars Salade composé (choux lardon fromage) Navarin duo de carottes et navets entremet au b eurre salé	Vendredi 31 mars salade piémontaise Poisson du jour Gratin de courgettes Mousse au chocolat



Suivant les approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.



Planter des graines, c'est facile et amusant ! 1-Pensez recyclage ! Donnez une seconde vie aux pots de yaourt vides et à d'autres objets cylindriques. Lavez, séchez et décorez ces pots avec de la peinture. 2-Recouvrez le plan de travail de papier journal et retroussez bien vos manches. Ensuite, remplissez les pots avec de la terre jusqu'à les remplir presque complètement. 3-Récoltez des graines pendant la préparation des repas. Mettez quelques graines dans chaque pot, recouvrez avec une fine couche de terre et mettez-les sur le rebord d'une fenêtre, à la lumière. 4-Prenez pour habitude d'arroser tous les pots en même temps chaque jour, par exemple après s'être brossé les dents. 5-Observez les petits plants prendre vie et suivez leur progression jour après jour.