



Restaurant Scolaire La Mothe-Achard



MENUS DU MOIS DE MARS 2018				Jeudi 1 mars	Vendredi 2 mars
				Pique-Nique	Salade Coleslaw Brandade de poisson Fromage Paris Brest
	Lundi 5 mars	Mardi 6 mars	Mercredi 7 mars	Jeudi 8 mars	Vendredi 9 mars
	Soupe	Salade de riz	Carottes râpées	Pique-Nique	Choux / fromage Chipolatas Haricots blancs Petit suisse
	Boulette de bœufs	Poulet	Paupiette de lapin		
	Semoule	Haricots verts	Quinoa		
	Salade de fruits	Fromage - Confiture	Yaourt		
	Lundi 12 mars	Mardi 13 mars	Mercredi 14 mars	Jeudi 15 mars	Vendredi 16 mars
	Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes à la mayonnaise		Coleslaw	Riz à la niçoise Daube de dinde Haricots verts à la tomate Yaourt bio Petits gâteaux
	Poisson pané frit	Bœuf stroganov		Saucisses grillées	
Riz safrané	Frites		Carottes braisées		
Fromage	Petits suisses		Fromage		
Compote de fruits	Fruit de saison		Pâtisserie maison		
Lundi 19 mars	Mardi 20 mars	Mercredi 21 mars	Jeudi 22 mars	Vendredi 23 mars	
Carottes râpées	Concombre basilic		Céleri rémoulade	Œufs mimoza Poisson du jour Pommes de terre vapeur Petits suisses Salade de fruits	
Émincé de porc à la moutarde	Curry de poulet au lait de coco		Sauté de bœuf à la Basquaise		
Gratin de choux fleurs	Semoule		Petits pois - carottes		
Fromage blanc bio	Fromage		Fromage		
Petits gâteaux	Fruit de saison		Riz au lait		
Lundi 26 mars	Mardi 27 mars	Mercredi 28 mars	Jeudi 29 mars	Vendredi 30 mars	
Salade paysanne	Salade piémontaise		Paté de foie	Salade de carottes râpées, maïs et jambon Blanquette de veau Riz pilaf Yaourt bio Fruit de saison	
Pâtes bolognaises	Fish and Chip		Sot l'y laisse de dinde à la crème		
Salade verte	Épinards		Haricots verts à l'ail		
Fromage	Fromage		Fromage		
Fruit de saison	Pana Cotta caramel beurre salé		Moelleux 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 brossés les dents. 5-Observez les petits plants prendre vie et suivez leur progression jour après jour.