## Self de Juvignac Restaurant des élémentaires Menu à double choix

## Mois de Mars 2024



Contenant du porc

Dep	dies plin	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cœur de Scarole Concombre Vinaigrette	Potage Cultivateur	Céleri Râpé Mayonnaise 😥 Pomelos 🕞 Sucre	Carottes Râpées 😘 & Emmental Salade Verte 🕟 & Emmental	Coquillette de la Mer
4/3 8/3	Sauté de Bœuf aux Olives 😥 Gratin Campagnard 🤲	Bouchée de Blé Œuf Dur 🜇	Rôti de Veau Sce Hongroise Pavé de Merlu Waterzoï	Saucisse Knack de Volaille Croque Veggie Tomate	(moules crème julienne légumes, curry) Lasagne Bolognaise
	Pommes Campagnardes (associé au sauté de bœuf)	Epinard Béchamel 🞾 Pépinettes	Riz de Camargue Pilaf	Purée de Chou Fleur 🍏 & Pomme de Terre	
		Fromage Frais aux Fruits Yaourt Nature Sucré			Carré Gouda
	Liégeois Chocolat Flan Nappé Caramel		Cocktail de Fruits au Sirop	Moelleux au Chocolat Frais Chou Vanille	Assortiment de Fruits
	LE JOUR DU (SEE TERROIT Salade d'Endive Vgte Terroir		Radis Rondelle Maïs Vinaigrette Chou Rouge Vinaigrette	Rillette de Maquereau Tomatée Mortadelle de Porc*	Salade Coleslaw Salade de Mâche
11/3 15/3	Egrené Végétal à la Marocaine Boulgour Lentille Maïs 🐌	Sauté de Dinde Vallée d'Auge Colin Mariné Thym Citron	Burger de Veau Marengo Bâtonnet végétarien & Mayonnaise	Rôti de Bœuf au Jus Galette Espagnole	Beaufilet de Colin & Citron Quenelle sauce Tomate
	Boulgour 🚱 (associé à l'égrené)	Purée Potiron Céleri Carottes 🦢 & Pomme de Terre	Farfalles 📆 & Râpé	Petits Pois Paysanne	Haricots Verts Ail & Persil 🞾
	Yaourt Nature Sucré Fromage Frais Sucré	Tomme Blanche Saint Paulin			
		Assortiment de Fruits	Crème Anglaise Mousse au Chocolat	Assortiment de Fruits	Clafoutis aux Poires Gâteau Marbré Cacao

## Self de Juvignac Restaurant des élémentaires Menu à double choix

## Mois de Mars 2024



Des id	LUNDI MOLLE LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Céleri Rémoulade Batavia Vinaigrette		Laitue Iceberg & Mimolette  Mélange Catalan & Mimolette	
u 18/3 u 22/3	촌 Pavé de Merlu Sauce Rougail Filet de Poulet au Jus 🙌	Omelette 🚱 Pané Mozzarella 🚾	Escalope de Porc* au Jus Bouchée de Blé	Bœuf Bourguignon [9] Pdt, Lentilles Provencale	Rôti de Dinde & Mayonnaise Colin Napolitain
	Epinard Béchamel 🎾 Blé 🔞	Tortis & Râpé	Printanière de Légumes 🞾	Pommes Rissolées (associé au sauté de bœuf)	Carottes Braisées Haricots Blancs à la Tomate
	Cantal 🏀 Fourme d'Ambert 🗐		Camembert Tomme Noire	036	Petit Moulé Buchette mi Chèvre
	Assortiment de Fruits	Crème Dessert Vanille Flan au Chocolat	Assortiment de Fruits	Gateau de Savoie	Assortiment de Fruits
		Concombre Vinaigrette Radis Beurre		Carottes Râpées (10) Vgte au Miel Chou Blanc (10) Vgte au Miel	LE JOUR DU
u 25/3 u 29/3	Sauté de Porc* Bobotie Curry de Pois Chiche	Colin aux Herbes de Provence Paupiette de Veau Blanquette	Roulette de Bœuf Dijonnaise Croq'Veggie Tomate	Nuggets de Poulet & Ketchup Pané Blé From. Epinard & Ketchup	Penne Œuf Dur 🌆
	Semoule 🚱 (associé au sauté de porc)	Chou Fleur Béchamel 🎾 Riz de Camargue Pilaf 🭳	Purée	Haricots Verts à l'Ail & Persil 쒷 Lentilles	Petit Pois Crème & Râpé Penne & Râpé
	Coulommiers Comté		Vache qui Rit ∰ Tomme ௵		Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré
	Assortiment de Fruits	Beignet au Chocolat Donuts	Assortiment de Fruits	Purée de Pomme 🗒 Compote Pomme Fraise	Assortiment de Fruits
M,	Origine 🏹 Viande racée <page-header> Label Rouge France</page-header>	Agriculture Biologique Pêche responsable	Agriculture Raisonnée Végé Plat Végétar	Plat cuisiné par le chef avec sa touche rien de savoir-faire et une attention particulière	Avec l'astérisque sont nommés les plats Contenant du porc



