




# Menus 2020 / 4 composantes Ecole de Goudon et Peyraube



Du lundi 1 mars au vendredi 5 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle et cornichon	Céleri frais rémoulade		Potage et fromage râpé	Salade verte, œuf, maïs et dés de tomme
Plat protidique	Bœuf braisé dijonnaise	Omelette au fromage		Cassoulet garni	Poisson pané et citron
Sa garniture	 Coquillettes	 Petits pois		 	Chou fleur béchamel
Produits laitiers					
Desserts	Fruit frais	Yaourt sucré		Fruit frais	Mousse au chocolat



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef

# Menus 2020 / 4 composantes Ecole de Goudon et Peyraube



Du **lundi 8 mars** au **vendredi 12 mars**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage et emmental râpé	Carottes râpées		Salade verte et dés d'emmental vinaigrette balsamique	Recette pas pareille Cake au vert, épinards pesto sauce fromage blanc
<b>Plat protidique</b>	Rôti de veau au jus	Pommes de terre façon tartiflette		Sauté de porc sauce forestier	Pavé de hoki sauce dieppoise
<b>Sa garniture</b>	Haricots verts et pommes de terre lamelles			 Riz	Purée de céleri
<b>Produits laitiers</b>					
<b>Desserts</b>	Fruit frais	Crème au chocolat		Yaourt sucré	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef

# Menus 2020 / 4 composantes Ecole de Goudon et Peyraube



Du **lundi 15 mars** au **vendredi 19 mars**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de chou chinois et dés de mimolette	Pâté moule de foie Pomelos		Potage	Salade d'endives et dés de chèvre
Plat protidique	Emincé de bœuf sauce façon kebab	Hachis parmentier de bœuf à la carotte et emmental râpé		Coquitiflette	Beignets de calamars et citron
Sa garniture	 Potatoes				Petits pois
Produits laitiers					
Desserts	Compote de fruits	Fruit frais		Fruit frais	Cake du chef



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Plat du chef

# Menus 2020 / 4 composantes Ecole de Goudon et Peyraube



Du **lundi 22 mars** au **vendredi 26 mars**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle	Salade verte, maïs aux herbes		Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette au cumin aux dés de chèvre
Plat protidique	Sauté de bœuf cervoise	Couscous de poulet et ses légumes		Pizza au fromage 	Gratin de moules
Sa garniture	Purée de carottes et emmental râpé	Semoule		Haricots verts persillés	Frites au four
Produits laitiers					
Desserts	Fruit frais	Flan vanille nappé caramel		Crème vanille	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef

# Menus 2020 / 4 composantes Ecole de Goudon et Peyraube



Du **lundi 29 mars** au **vendredi 2 avril**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis - beurre		Pâques Oeruf dur mayonnaise	Taboulé
Plat protidique	Chipolatas	Galette de boulgour, pois chiches, emmental		Sauté d'agneau printanier	Poisson pané et citron
Sa garniture	Haricots blancs	 Courgettes persillées		Pommes vapeur	Epinards et pommes de terre béchamel à l'emmental
Produits laitiers	Camembert				
Desserts	Fruit frais	Eclair au chocolat		Pâtisserie der Pâques et chocolat	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef