

# Restaurant scolaire Ville de Saint Gildas de Rhuy

Semaine du 25 Février au 03 Mars 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 1
Entrée	Concombres à la menthe		Carottes râpées	Poireaux vinaigrette	
Plat	Estouffade de Boeuf aux carottes	Côte de Porc à la crème	Emincé de veau au citron confit	Haut de cuisse de poulet au thym	Merlu à la provençale
Accompagnement	Tagliatelles	Purée et Petits pois au jus	Tajine de légumes	Semoule et tomate rôtie	Riz et Haricots verts
Fromage		Carré frais			Edam
Dessert	Yaourt brassé fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit savoie et confiture de framboise	Entremets caramel
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>					

# Restaurant scolaire Ville de Saint Gildas de Rhuy

Semaine du 04 au 10 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Pamplemousse au sucre		Salade de maïs	Champignons à la crème aux herbes	
Plat	Steak haché	Rougail de chipolatas	Merlan au beurre citronné	Poule au riz	Eglefin au basilic
Accompagnement	Frites et Haricots beurre	Haricots rouges et Riz	Quinoa aux petits légumes	Carottes vichy	Blé et Jardinière de légumes
Fromage		Gouda			Pyrénées
Dessert	Petits suisses	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop
<p><b>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</b></p>					

# Restaurant scolaire Ville de Saint Gildas de Rhuy

Semaine du 11 au 17 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée	Tomates ciboulette		Radis au beurre	Carottes râpées au gouda	
Plat	Navarin d'agneau	Escalope de volaille à la savoyarde	Dos de lieu sauce vierge	Jambon grillé	Aile de raie grenobloise
Accompagnement	Printanière de légumes	Pâtes et Brocolis	Minestrone de légumes	Choux de Bruxelles et Petits pommes de terre aux herbes	Riz et Épinards
Fromage		Cantal			Chavroux
Dessert	Yaourt nature	Entremets vanille	Fruit de saison	Crêpe au sucre	Fruit de saison
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>					

# Restaurant scolaire Ville de Saint Gildas de Rhuys

Semaine du 18 au 24 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée	Taboulé de blé		Endives aux noix	Betterave et concombre vinaigrette	
Plat	Poulet rôti et son jus aux herbes	Paleron braisé	Sauté d'agneau à l'orientale	Travers de porc au four	Marmite de maquereau
Accompagnement	Courgettes sautées	Carottes et crozet au sarrasin	Semoule et Ratatouille	Gratin de chou-fleur aux pommes de terre	Légumes à la nage & pâtes
Fromage		Mimolette			Tomme noire
Dessert	Crème vanille	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Viennois au chocolat	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire Ville de Saint Gildas de Rhys

Semaine du 25 au 31 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Tomates mozarella		Radis beurre	Céleri râpé au yaourt	
Plat	Ragoût de Boeuf aux oignons	Sauté de Dinde	Paëlla de poisson	Steak de Porc au four	Brandade de poisson
Accompagnement	Pommes de terre et Julienne de légumes	Blé et Salsifis		Pois cassés aux carottes	Haricots verts
Fromage		Carré frais			Edam
Dessert	Pêche au sirop	Fruit de saison	Panna cotta	Far breton	Fruit de saison
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>					