

# Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 25 février au 3 mars 2019

Lundi 25

Mardi 26

Jeudi 28

Vendredi 01

## MIDI

Saucisson sec et cornichon	Betteraves vinaigrette	Salade composée	Concombres bio au basilic
Aiguillette de poulet Basquaise	Couscous	Parmentier de légumes	Dos de colin à la provençale
Riz pilaf	Légumes couscous	Salade verte (accompagnement)	Blé au beurre
Fromage blanc	Edam à la coupe	Emmental à la coupe	Camembert Bio à la coupe
Orange bio	Salade de fruits frais hivernale	Gâteau au chocolat	Flan au caramel



MULTI  
RESTAURATION  
MEDITERRANEE

# Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 4 au 10 mars 2019

Lundi 4

Mardi 5

Jeudi 7

Vendredi 8

## MIDI

Friand au fromage

Salade d'endives à l'emmental

Salade de haricots verts bio

Potage de légumes

Emincé de dinde aux champignons

Hot dog

Lasagnes végétariennes

Cubes de saumon à la crème

Brocolis persillés

Frites

Salade verte (accompagnement)

Riz aux petits légumes

Yaourt nature

Brie Bio à la coupe

Fromage blanc

Clémentines

Beignet au chocolat

Orange

Tarte aux pommes



MULTI  
RESTAURATION  
MEDITERRANEE

# Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 11 au 17 mars 2019

Lundi 11

Mardi 12

Jeudi 14

Vendredi 15

## MIDI

Carottes cuites au cumin	Carottes râpées aux olives	Avocat vinaigrette	Batavia aux lardons
Sauté de porc à la moutarde	Riz à l'andalouse	Saucisse de Strasbourg	Filet de colin sauce citronnée
Blé au beurre	Salade verte (accompagnement)	Lentilles au jus	Ecrasé de pommes terre au beurre
Yaourt nature	Edam à la coupe	Camembert Bio à la coupe	Gouda à la coupe
Pomme bicolore bio	Ile flottante au caramel maison	Compote de pommes	Liégeois au chocolat



MULTI  
RESTAURATION  
MEDITERRANEE

# Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 18 au 24 mars 2019

Lundi 18

Mardi 19

Jeudi 21

Vendredi 22

## MIDI

Coleslaw

Concombre à la vinaigrette

Carottes et pommes granny râpées

Salade de riz au thon

Nuggets de volaille

Emincé de boeuf à la provençale

Quiche aux légumes maison

Filet de cabillaud au chorizo

Gnocchis au beurre

Coquillettes au beurre

Salade verte (accompagnement)

Poêlée de légumes

Yaourt nature

Emmental Bio à la coupe

Petit suisse aromatisé aux fruits

Bûche de chèvre à la coupe

Banane

Salade de fruits frais hivernale

Compote de pommes bio

Poire



MULTI  
RESTAURATION  
MEDITERRANEE

# Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 25 au 31 mars 2019

Lundi 25

Mardi 26

Jeudi 28

Vendredi 29

## MIDI

Salade composée

Carottes râpées à l'emmental

Courgettes râpées

Salade verte aux croutons

Sauté de veau

Omelette aux pommes de terre

Boulettes de boeuf bio à la tomate

Moules marinières

Riz au beurre

Petits pois oignons et carottes

Coquillettes bio au beurre

Frites

Fromage blanc

Edam à la coupe

Cantafrais

Petit suisse aromatisé aux fruits

Pomme bicolore

Eclair au chocolat

Poire

Orange bio



MULTI  
RESTAURATION  
MEDITERRANEE

# Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 1 au 7 Avril 2019

Lundi 01

Mardi 02

Jeudi 04

Vendredi 05

**MIDI**

Coleslaw

Salade d'avocats

Saucisson sec et cornichon

Salade d'endives bio

Escalope de dinde panée maison

Pizza au fromage

Spaghetti à la carbonara

Gratin aux 2 poissons aux pommes  
de terre fraiches

Pommes de terre sautées

Salade verte (accompagnement)

Emmental Bio à la coupe

Yaourt nature

Fromage blanc

Brie à la coupe

Compote de pommes

Fraises

Banane

Crumble aux pommes maison



MULTI  
RESTAURATION  
MEDITERRANEE