

Restaurant scolaire de Roscanvel

Semaine du 04 au 10 Mars 2019



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

	lundi 4	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Carottes Râpées Persil	Potage De Légumes	Concombre & Fêta En Vinaigrette	Pâté De Campagne
Plat	Omelette	Sauté De Boeuf Aux Olives	Saucisse	Poisson Pané Sauce Tartare
Accompagnement	Aux Pommes De Terre	Tortis	Gratin De Brocolis	Poêlée De Légumes
Dessert	Yaourt Aromatisé	Crème Caramel	Eclair Vanille	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.