

Restaurant scolaire de Roscanvel

Semaine du 18 au 24 Mars 2019



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

	lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Entrée	Salade De Tomates	Taboulé	Betteraves Vinaigrette	Concombre & Fêta En Vinaigrette
Plat	Rôti De Porc Au Four	Emincé De Boeuf Au Paprika	Poulet Rôti	Poisson Du Marché
Accompagnement	Purée De Pommes De Terre	Carottes Braisées	Frites	Poêlée De Légumes
Dessert	Yaourt Aromatisé	Fruit De Saison	Flan Caramel	Brownie

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.