

MARDI GRAS AU RESTAURANT LE BRAZ

MARDI Gras c'est le 28/02/2017

Marie-Pierre Sollier et l'équipe d'animation sont heureux de créer une animation Mardi Gras.

Pour cette occasion nous avons choisi comme thème une couleur :

BLANC

Nous aimerions, que chaque enfant présent ce jour-là est un vêtement BLANC, une photo sera prise afin d'immortaliser le moment.

Conscient que nous ne pouvons pas obliger les familles ou enfants à porter un vêtement blanc, nous comptons tout de même sur votre participation afin que ce jour soit particulier pour vos enfants.

Des animations seront proposées aux enfants :

- Atelier fabrication de Masque

De même un repas à thème sera mis en place par l'équipe du restaurant scolaire.


Vous pouvez nous joindre au :

Restaurant : 02-99-43-51-49 ou Willy 06-37-19-43-24

Restaurant scolaire

Le Braz

Lundi 27 février	Mardi 28 février	Jeudi 02 mars	Vendredi 03 mars
<p>Riz thon maïs</p> <p>Sauté de veau congelé Garniture 4 légumes</p> <p>Entremet</p>	<p>Salade sawaye</p> <p>Poisson du marché Trio de céréales Sauce</p> <p>Beignet</p> 	<p>Crêpes fromage</p> <p>Rôti de porc fermier Haricots beurre</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Pomme de terre  Salade</p> <p>Crème dessert</p>

Lundi 06 mars	Mardi 07 mars	Jeudi 09 mars	Vendredi 10 mars
<p>Salade de pâtes tricolores</p> <p>Sauté de dinde Salsifis Sauce épices du soleil</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Salade œuf dur</p> <p>Poisson du marché</p> <p>Pomme de terre  Sauce beurre blanc</p> <p>Fromage Compote</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Bourguignon</p> <p>Carottes </p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Pâtes à la bolognaise Salade</p> <p>Yaourt</p>

Lundi 13 mars	Mardi 14 mars	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars
<p>Potage de courges </p> <p>Saucisses de porc fermier Mogettes</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Salade dés d'emmental</p> <p>Poisson du marché Riz Sauce hollandaise</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Carottes râpées  aux figues</p> <p>Poulet fermier Frites</p> <p>Fromage Compote</p>	<p>Salade pâté de porc fermier</p> <p>Steaks hachés Haricots</p> <p>Entremet Gâteau sec</p>

Les menus sont consultables sur le site internet de la mairie de Retiers : www.retiers.fr
Viande bovine d'origine française

Sous réserve de modifications

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Écoles privées

LUNDI 27/02/2017	MARDI 28/02/2017	MERCREDI 01/03/2017	JEUDI 02/03/2017	VENDREDI 03/03/2017
Maquereau à la moutarde	<u>Betteraves rouges</u>	Pâté de campagne	Potage à la tomate	Surimi et sa sauce aurore
Raviolis/gruyère râpée	Aiguillettes de dinde	Tartiflette savoyarde	Galette saucisse	Poisson
<u>Salade verte</u>	<u>Pommes de terre et carotte vichy</u>	Salade verte		<u>Julienne de légumes</u>
	Fromage			
<u>Fromage blanc aux fruits</u>	<u>Fruit de saison</u>	Compote de saison	Crème au chocolat	Pâtisserie

A noter : Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.
toute la viande bovine servie est d'origine française.

Les produits soulignés sont des fruits et légumes de saison



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Écoles privées

LUNDI 06/03/2017	MARDI 07/03/2017	MERCREDI 08/03/2017	JEUDI 09/03/2017	VENDREDI 10/03/2017
Jambon cornichon	Céleri rémoulade		<u>Salade composée</u>	<u>Potage de légumes</u>
Escalope de volaille	Rôti de bœuf		<u>Tartiflette maison</u>	Poisson
Coquillettes	<u>Printanière de légumes</u>			<u>Gratin de chou-fleur</u>
Fromage				
<u>Fruit de saison</u>	Yaourt BIO		<u>Compote de saison</u>	Pâtisserie

A noter : Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

toute la viande bovine servie est d'origine française.

Les produits soulignés sont des fruits et légumes de saison

