



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 28 février au 8 avril 2022



Mardi gras

lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Céleri bio rémoulade	Beignets de chou fleur	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio vinaigrette
Cordon bleu	Moquéca de colin (lait de coco, épices) MSC	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
Frites	Jeunes carottes au beurre	Haricots verts bio persillés	Riz bio créole
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Camembert	Gouda
Compote de fruits HVE	Beignet chocolat	Flan nappé caramel	Kiwi

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de pâtes bio au maïs	Céleri bio rémoulade
Sauté de porc à la moutarde	Poisson pané MSC et citron	Omelette	Jambon blanc
Pommes rosti aux oignons	Ratatouille	Jeunes carottes au beurre	Purée de potiron
Chanteneige bio	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Brie	Edam
Clémentines	Yaourt aromatisé	Pomme locale	Compote pomme poire HVE

lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Tortis bio	Poisson pané MSC et citron	Lasagnes	Roti de dinde sauce tomate
Sauce fromagère aux pois chiche et curcuma	Epinards à la crème	à la bolognaise	Brocolis persillés
Petit suisse sucré	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Brie	Mimolette
Orange	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Clémentines

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
Concombre local vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Radis locaux au beurre	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Roti de boeuf sauce ketchup	Fricassée de poisson MSC à la crème	Saucisse fumée	Flan aux légumes
Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Lentilles locales au jus	Salade verte locale vinaigrette
Brie	Carré de ligueil	Mimolette	Yaourt nature sucré
Crème dessert chocolat	Clémentines	Entremets vanille au lait local	Banane bio

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Concombre local vinaigrette	Crêpe au fromage	Pâté de campagne et cornichons	Salade Iceberg locale vinaigrette
Pâtes locales à la Carbonara	Colombo de poisson MSC	Sauté de boeuf label rouge sauce paprika	Chili sin carne
Emmental râpé bio	Chou fleur bio béchamel	Haricots verts bio persillés	Riz bio créole
Pomme locale	Buchette de lait mélangé	Camembert	Vache qui rit bio
	Orange	Gâteau à la noix de coco	Compote de pommes HVE

lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
Betteraves bio vinaigrette	Concombre local vinaigrette	Salade piémontaise à la pdt locale	Oeuf mimosa à tartiner
Poisson pané MSC et citron	Curry de pois chiches	Haricots verts bio	Roti de porc HVE sauce au thym
Petits pois bio au jus	Riz bio créole	à la bolognaise	Flageolets
Chanteneige	Yaourt aromatisé	Edam	Crème anglaise
Mouse au chocolat	Pomme locale	Orange	Gâteau au chocolat de Pâques

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

