

MENUS de Mars 2021

Restaurant scolaire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 08 au 12 Mars  
2021

Carottes râpées vinaigrette	REPAS 100% BIO	Méli-melo de légumes	Potage de légumes	Pomelos	Betteraves vinaigrette
Tartiflette		Sauté de bœuf	Sauté de porc au caramel	Filet de hoki sauce poivrons*	Couscous végétal
Salade verte		Lentilles	Gratin de chou fleur	Haricots beurres	Fromage blanc sucré
Brie		Boursin	Tomme noire	Semoule aux raisins	Rose des Sables
Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison*	

Du 15 au 19 Mars  
2021

Œuf mayonnaise	REPAS 100% BIO	Paté de campagne	Rillettes de sardines	Salade endives maïs raisins	Salade camarguaise
Jambon grillé sauce provençale		Sauté de dinde au basilic	Emincé de bœuf	Chipolatas végétale	Filet de lieu crème persil*
Pâtes au beurre		Haricots verts	Pommes de terre / poireaux	Gratin de panais	Carottes au beurre
Bûche de chèvre		Saint paulin	Comté	Camembert	Tomme blanche
Fruits de saison*		Tarte aux pommes	Fruit de saison*	Riz au lait	Fruit de saison*

Du 22 au 26 Mars  
2021

Carottes râpées		Taboulé oriental	Radis	REPAS 100% BIO	Pâté de foie	Potage de légumes
Escalope de soja		Fondant de porc sauce charcutière	Steak haché sauce tomate		Sauté de poulet	Blanquette de poisson
Courgettes à la tomate		Poêlée de légumes (navets, carottes, haricots plats)	Pâtes au beurre		Blé pilaf	Riz créole
Mousse au chocolat		Saint nectaire	Emmental râpé		Samos	Petit mainiot
Petit gâteau		Fruit de saison	Compote de pommes		Fruit de saison*	Fromage blanc sucré

Du 29 Mars au 02  
Avril 2021

Betteraves vinaigrette		Concombres à la crème	Salade piémontaise	REPAS 100% BIO	Œufs mayonnaise	Salade coleslaw
Boulettes d'agneau au jus		Quiche lorraine	Emincé de dinde aux poivrons		Hachis végétal	Pavé de hoki à l'estragon*
Mousseline lentilles corail		Salade verte	Brocolis béchamel		Brie	Ratatouille
Vache qui rit		Camembert	Yaourt nature sucré		Compote de pommes	Leerdammer
Ananas au sirop		Moelleux poire amande	Muffin au chocolat			Fruit de saison*



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

\* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

\* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes  
(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

Carotte râpée vinaigrette