

Restaurant scolaire

Menus du 28/02 au 25/03/2022

| | 28/02 au 04/03/2022 | 7 au 11/03/2022 | 14 au 18/03/2022 | 21 au 25/03/2022 |
|----------|---|--|---|--|
| Lundi | Salade de lentille à l'échalote Bœuf braisé SV : Potimenter végétarien Purée de potiron Fruit de saison BIO | Ravioli BIO aux légumes et à la sauce basilic Fromage blanc Fruit de saison | Carottes râpées BIO à la vinaigrette Poisson pané Epinards à la crème Cake au citron | Radis beurre Rôti de porc sauce charcutière SV : Lieu sauce orientale Macaroni BIO Petit fromage frais aromatisé |
| Mardi | Colin sauce tomate Riz créole Yaourt BIO à la fraise Bugnes | Quenelles sauce paysanne (dès de dinde, sauce forestière) SV : Quenelles sauce mornay Haricots beurre Fromage fondu vache qui rit BIO Tarte au citron | Couscous végétarien Semoule BIO Gouda Fruit de saison | Emincé de dinde au jus SV : omelette nature Petit pois BIO Fromage frais Saint Mprêt Gâteau basque |
| Jeudi | Salade verte BIO à la vinaigrette Choucroute (plat complet) SV : Choucroute de la mer (cubes de poisson sauce crème) Pommes de terre et choux Compote pomme-poire | Boullgour en salade Lieu sauce citron Carottes et petits pois Yaourt BIO à la myrtille | Salade verte BIO à la vinaigrette à la ciboulette Bœuf façon Irish stew SV : Hachis parmentier végétarien pommes de terre et cheddar Purée de pommes de terre et cheddar Fromage blanc et crumble de spéculoos | Colin sauce crème Carottes BIO Mimolette Semoule au lait |
| Vendredi | Œuf dur à la florentine Epinards BIO Carré Cake à la praline rose | Salade iceberg à la vinaigrette Steak haché de bœuf au jus SV : Confit de légumes et haricots rouges Pommes sautées et ketchup Crème dessert BIO saveur chocolat | Salade de blé sauce ail et fines herbes Cuisse de poulet au jus SV : Colin sauce aurore Chou-fleur BIO en gratin Purée de poires | Betteraves BIO à la vinaigrette Pizza au fromage Salade iceberg à la vinaigrette Fruit de saison |

| | 28/03 au 01/04/2022 | 04 au 08/04/2022 | 11 au 15/04/2022 |
|-----------------|---|---|---|
| Lundi | Quenelles sauce financière Haricots verts BIO Yaourt nature Tarte aux pommes | Sauté de bœuf à la tomate SV : Tajine de légumes Semoule BIO Brie Fruit de saison | Salade de lentilles à la vinaigrette Colombo de porc SV : Merlu sauce safranée Carottes Yaourt nature BIO fermier |
| Mardi | Rosette et cornichon SV : Œuf dur à la mayonnaise Merlu sauce catalane Blé BIO tendre Fruit de saison | Carottes râpées BIO à la vinaigrette Saucisse de Toulouse SV : Hachis parmentier du potager Purée de légumes et pommes de terre Petit fromage frais aromatisé | Chili sin carne Riz créole BIO Emmental Lacté saveur vanille nappé au caramel |
| Jeudi | Bolognaise SV : Bolognaise végétale Coquillettes Brique de vache BIO Purée pomme-banane | Salade iceberg à la vinaigrette Omelette BIO nature Brocolis en gratin Donuts | Taboulé BIO d'hiver Steak haché de bœuf au jus SV : Poisson pané et citron Haricots verts persillés Fruit de saison |
| Vendredi | Salade de pommes de terre façon piémontaise Rôti de dinde au jus SV : Lieu sauce ciboulette Purée de potiron gratinée Yaourt BIO à la framboise | Colin sauce persane Penne BIO Fromage frais Rondelé Cocktail de fruits au sirop léger | Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique Lieu sauce tomate Pommes de terre smile Brownie |