



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 28 février au 22 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 locales vinaigrette
Cordon bleu	Moquéca de colin (lait de coco, épices) MSC	Boulettes de soja tomate 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 bio et local	Camembert bio	Gouda bio
Compote de fruits HVE	Beignet chocolat	Flan nappé caramel	Kiwi bio

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 bio	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 bio
Clémentines	Yaourt aromatisé local et bio	Pomme locale	Compote pomme poire HVE

lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Oeuf dur bio mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Tortis bio	Poisson pané MSC et citron	Lasagnes à la bolognaise	Roti de dinde sauce tomate
Sauce fromagère aux pois chiche et curcuma	Epinards à la crème	Brie bio	Brocolis bio persillés
Petit suisse sucré	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Yaourt aromatisé local bio	Mimolette
Orange bio	Mousse au chocolat		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	Poêlée de patate douce à la provençale	Flan aux légumes
Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Lentilles locales au jus	Salade verte locale vinaigrette
Brie bio	Carré de Ligueil bio	Mimolette bio	Yaourt nature sucré bio
Crème dessert locale chocolat	Fruit de saison bio	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 label Rouge et cornichons	Salade Iceberg locale vinaigrette
Pâtes bio 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	Déllice de Boischauts local	Camembert bio	Vache qui rit bio
	Orange bio	Gâteau à la noix de coco	Compote de pommes HVE

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

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

