



## Menus de la Restauration Scolaire de Perrusson Période du 27 Février au 28 Avril 2023



lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Chou fleur sauce cocktail	Céleri bio rémoulade	Potage de légumes bio	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)	Betteraves bio vinaigrette
Blanquette de poisson MSC	Cordon bleu de dinde	Sauté de boeuf local à la tomate	Boulettes de veau sauce moutarde	Dahl de lentilles bio
-	s/v : Pavé fromagé	s/v : Colin sauce tomate	s/v : Boulettes végétales soja sauce moutarde	-
Petits pois bio au jus	Purée de PDT	Pâtes bio	Haricots verts bio persillés	Riz bio créole
Yaourt nature sucré bio	Petit moulé	Chantailou	Camembert bio	Gouda
Kiwi	Compote de fruits bio	Banane bio	Clémentine	Gâteau au yaourt maison

Vive la Bretagne !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade de haricots verts bio sauce ravigotes	Céleri bio rémoulade	Pizza au fromage	Chou fleur sauce crème ciboulette	Carottes râpées locales vinaigrette
Chili sin carne	Gratin de pâtes bio Lorrain	Marmite de colin MSC façon couscous	Sauté de porc local au jus de pommes et confit d'oignons	Sauté de boeuf local sauce paprika
-	s/v - s/p : Gratin de pâtes bio au fromage	-	s/v - s/p : Lieu sauce au jus de pommes et confit d'oignons	s/v : Boulettes végétales soja sauce au paprika
Riz bio créole	-	Légumes couscous et semoule	Pommes de terre locales au beurre	Purée de légumes bio
Vache qui rit bio	Bûchette de lait mélangé	Petit beurre	Fromage blanc Breton	Buchette de chèvre locale
Poire locale	Compote de pomme HVE	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf (local)	Crêpe au sucre	Banane bio

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Salade de pâtes bio au maïs	Batavia locale vinaigrette	Accras de morue	Radis locaux et beurre	Taboulé à l'oriental
Boulettes de boeuf sauce tomate	Brandade de poisson MSC	Sauté de porc local aux olives	Saucisse fumée	Tarte aux légumes
s/v : Boulettes de soja sauce tomate	-	s/v - s/p : Lieu sauce aux olives	s/v - s/p : Knack végétale	-
Haricots verts bio persillés	-	Tortis locales au beurre	Lentilles bio locales au jus	Salade verte locale vinaigrette
Petit moulé AFH	Carré de Liguil	Buche de lait mélangé	Yaourt aromatisé	Mimolette
Mandarine	Crème dessert caramel	Compote de fruits HVE	Fian vanille	Riz au lait (lait local)

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FERIÉ	Betteraves vinaigrette bio	Salade de riz bio à la tomate	Concombre local sauce bulgare	Carottes râpées bio vinaigrette
-	Chipolatas au jus	Sauté de poulet au curry	Sauté de boeuf local sauce tomate	Dahl de lentilles bio
-	s/v - s/p : Roulé végétal	s/v : Boulettes végétale de soja au curry	s/v : Lieu sauce tomate	-
-	Purée de carottes	Ratatouille	Semoule bio à l'huile d'olive	Riz bio créole
-	Tendre bleu	Yaourt nature sucré bio	Camembert bio	Emmental
-	Banane bio	Kiwi	Compote de pomme bio	Tarte au fian maison

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Crêpe au fromage	Salade iceberg locale	Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de lentilles locales vinaigrette
Poisson pané 100% filet MSC	Hachis Parmentier	Pâtes locales à la carbonara	Roti de porc HVE sauce aux champignons	Omelette bio au fromage
-	s/v : Brandade de colin	Pâtes locale à la carbonara de thon	s/v - s/p : Galette sauce (riz lentilles) aux champignons	-
Carottes persillées bio	-	-	Pommes Rôstis	Haricots verts persillés
Petit cotentin	Gouda	Emmental râpé bio	Crème anglaise locale	Camembert
Orange label global group	Liégeois vanille	Banane label global group	Ile flottante	Kiwi

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de blé bio au maïs	Macédoine mayonnaise	Radis locaux et beurre	Batavia locale vinaigrette
Poisson pané MSC et quartier de citron	Boulettes tomates mozzarella sauce provençale	Rôti de porc HVE sauce aux oignons	Sauté de dinde aux herbes	Parmentier de boeuf
-	-	s/v - s/p : Galette végétale (riz lentilles) sauce aux oignons	s/v : Colin sauce aux herbes	s/v : Brandade de lieu
Épinards et PDT à la crème	Gratin de blettes béchamel	Lentilles bio au jus	Brocolis bio persillés	-
Petit Trô de laiterie de Montoire (local)	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Brie	Mimolette
Mousse chocolat	Pomme locale	Compote pomme fraise	Riz au lait maison	Flan nappé caramel

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)	Pâté de campagne et cornichons	Potage de légumes	Chou blanc et dés d'emmental	Betteraves bio locales vinaigrette
-	s/v - s/p : Terrine de légumes sauce mayonnaise	-	-	-
Flan d'oeufs au fromage maison	Sauté de poulet aux oignons	Boulettes de veau sauce au curry	Rôti de porc HVE à la crème	Poisson meunière MSC et citron
-	s/v : Lieu sauce aux oignons	s/v : Boulettes végétales soja sauce au curry	s/v - s/p : Colin à la crème	-
Légumes ratatouille	Coquillettes bio au beurre	Gratin de chou fleur et PDT béchamel	Pommes Rôstis	Jeunes carottes au beurre
Petit Trô de laiterie de Montoire local	Chanteneige bio	Tendre bleu	Petit pays local	Edam
Pomme locale	Clémentine	Crème dessert vanille	Compote poire HVE	Semoule au lait

Repas de Pâques

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Segment de pomelos	Concombre local vinaigrette	Salade piémontaise PDT locale	Macédoine mayonnaise	Oeuf mimosa à tartiner
-	-	s/v - s/p : Salade piémontaise PDT locale au fromage	-	-
Boulettes de soja façon tajine	Nuggets de poisson et citron	Émincé de dinde sauce basquaise	Bolognaise de boeuf	Rôti de porc HVE sauce au thym
-	-	s/v : Saumon sauce basquaise	s/v : Bolognaise de thon	s/v - s/p : Galette végétale (provençale) sauce au thym
Semoule	Petits pois bio au jus	Carottes bio persillées	Pâtes bio au beurre	Flageolets
Chanteneige	Brie	Yaourt aromatisé	Fromage râpé	Edam
Flan vanille	Yaourt aux fruits	Pomme locale	Orange label global gap	Crème dessert chocolat maison

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Salade de blé bio carnaval	Chou blanc local au maïs	Haricots verts sauce ravigote	Rillettes du Mans et cornichons label local	Concombre local à la crème
-	-	-	s/v - s/p : Terrine de poisson et mayonnaise	-
Colin MSC sauce au paprika	Cordon bleu	Rôti de veau à la crème	Sauté de dinde à la dijonnaise	Boulettes de boeuf bio sauce tomate
-	s/v : Pavé fromagé	s/v : Colin à la crème	s/v : Saumon sauce dijonnaise	s/v : Boulettes végétales soja sauce tomate
Épinards bio à la crème	Petits pois bio	Pommes noisettes	Purée de légumes	Jardinière de légumes
Camembert	Biscuit sablé	Yaourt nature sucré bio	Bûche de lait mélangé	Crème anglaise locale
Mandarine	Flan nappé caramel	Pomme locale	Kiwi	Gâteau au yaourt maison

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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

repas végétarien

