



## 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	<b>Moquéca de colin (lait de coco, épices) MSC</b>	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
Frites	Jeunes carottes au beurre	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Riz bio créole</b>
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Camembert	Gouda
<b>Compote de fruits HVE</b>	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	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Omelette	Jambon blanc
Pommes rosti aux oignons	Ratatouille	Jeunes carottes au beurre	Purée de potiron
<b>Chanteneige bio</b>	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	Brie	Edam
Clémentines	Yaourt aromatisé	<b>Pomme locale</b>	<b>Compote pomme poire HVE</b>

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

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

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

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

