



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 27 février au 28 avril 2023



mercredi 01 mars	mercredi 08 mars	mercredi 15 mars	mercredi 22 mars	mercredi 29 mars
Potage de légumes bio	Macédoine mayonnaise	Chou blanc local vinaigrette	Potage de légumes	Accras de morue
Macaronis bio	Roti de dinde sauce Tandoori	Couscous végétarien de soja	Pièce de poulet au jus	Sauté de porc local aux olives
Sauce bolognaise	Lentilles bio au jus	Légumes couscous et semoule	Fondue de poireaux et pommes de terre	Tortis locaux au beurre
Chantailou	Vache qui rit	Petit beurre	Tendre bleu	Bûche de lait mélangé
Banane bio	Semoule au lait	Fromage blanc bio et son sucre	Liégeois vanille	Compote de fruits HVE

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Céleri local rémoulade	Chou fleur crème ciboulette	Salade verte locale	Salade de blé bio carnaval	Concombre local vinaigrette
Côte de porc sauce charcutière	Colin MSC sauce aux moules	Lasagnes à la	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes	Riz créole bio	Bolognaise de soja	Jardinière de légumes	Pommes noisette
Mimolette	Camembert	Bûche de lait mélangé	Yaourt nature sucré bio	Biscuit sablé
Gâteau au yaourt Maison	Compote pomme abricot	Mousse chocolat au lait	Pomme locale	Semoule au lait maison

mercredi 05 avril	mercredi 12 avril
Segments de pomelos	Betteraves bio vinaigrette
Aiguillettes de dinde sauce basquaise	Ravioli de légumes
Carottes bio persillées	
Brie	Camembert bio
Crème dessert caramel	Compote de pommes bio

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade de lentilles	Friand au fromage	Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade iceberg locale
Poisson pané 100 % filet MSC	Flan d'oeufs bio	Pâtes locales	Rôti de porc HVE sauce champignons	Hachis
Carottes persillées bio	Haricots verts bio persillés	à la carbonara	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Coulommiers	Emmental râpé bio	Ile	Gouda
Compote pomme fraise	Kiwi	Banane label Global Gap	flottante (crème locale)	Crème dessert caramel

Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

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

