



# Restaurant Scolaire

Menus du 14 au 18 mars 2022



Lundi 14 mars 2022		Mardi 15 mars 2022		Jeudi 17 mars 2022		Vendredi 18 mars 2022	
Velouté de légumes d'Hiver --- Salade d'endives aux noix et comté AOP --- Céleri rémoulade au surimi		Baguette façon Hot-Dog --- Croissant Jambon fromage --- Ficelle picarde gratinée --- Quiche à l'andouille		Salade de tomates mimosa --- Terrine de foie --- Salade de carottes bios au jus d'orange bio		Velouté au fonds d'artichauts panais --- Salade de concombres et ananas, menthe --- Œufs «plein air» catégorie 1 à la mayonnaise	
Longe de Porc à l'estragon, purée de pommes de terre au lait bio, flageolets verts		Saucisses de veau forestières, pois à la française, haricots verts		Couscous royal, légumes et semoule de blé, sauce piquante		Omelette épinard ricotta et pâtes	
Fruits de saison bios --- Yaourts natures ou fruités bios --- Fromage blanc au sucre vanillé	 	Buffet de fromages régionaux --- Salade de fruits frais bios au jus d'oranges bios	 	Poire façon Belle Hélène --- Île flottante caramel --- Fromage blanc gourmand --- Mousse Framboise / Kiwi		Pâtisseries «Maison» --- Yaourts au choix natures et fruités bios --- Fruits de saison bios	 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Viandes de France



Les labels de qualité

Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie