



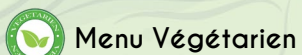
# Restaurant Scolaire

Menus du 21 au 25 mars 2022



Lundi 21 mars 2022		Mardi 22 mars 2022		Jeudi 24 mars 2022		Vendredi 25 mars 2022	
Salade de petit épeautre aux fruits bios --- Salade de concombres à la menthe --- Velouté d'Asperges à la crème		Quiche lorraine et salade bio --- Beignets de camembert et salade bio --- Tarte aux quatre fromages	  	Salade de tomates mimosa --- Salade de carottes jaunes aux raisins secs et jus d'orange bio --- Charcuterie de tradition	  	Taboulé aux légumes et citron --- Œufs de plein air mayonnaise --- Radis croque au sel	  
Tajine d'agneau aux abricots secs cannelle, pois chiches bios, carottes bios et courgettes, semoule épicée		Blanquette de veau à l'ancienne, carottes bios et riz pilaf	 	Gratin de crozets à la savoyarde, salade de saison bio		Pavé végétal épinards blé et fromage, pommes frites	
Fruits de saison bios --- Yaourts natures ou fruités bios --- Fromage blanc d'Isigny	 	Buffet de fromages affinés AOP --- Salade de fruits frais bios au jus d'oranges bios --- Fruits de saison bios	  	Glace		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 Origin Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie