














Restaurant Scolaire

Menus du 7 au 11 mars 2022



Lundi 7 mars 2022		Mardi 8 mars 2022		Jeudi 10 mars 2022		Vendredi 11 mars 2022	
Salade d'endives mimolette --- Salade de carottes bios aux raisins et agrumes --- Tartare d'avocat crevettes et mangue		Bruschetta tomates séchées mozarella --- Quiche comté et jambon fumé --- Crêpes façon «bonne maman» --- Torsade feuilletée emmental		Velouté de pois cassé Saint Germain --- Céleri et pommes granny en salade --- Salade de concombre à l'aneth		Rillettes aux deux saumons --- Salade de penne au poulet, sauce andalouse --- Radis croque au sel	
Pavé végétal au fromage, salade de saison bio, pommes sautées		Blanc de dinde façon poule au pot, légumes et riz pilaf, sauce suprême		Tagliatelles à la bolognaise et petits légumes, emmental rapé		Aiguillettes de cabillaud façon fish and chips et ses céréales	
Fruits de saison bios --- Yaourts natures ou fruités bios --- Yaourts de ferme locale	 	Buffet de fromages affinés AOP --- Salade de fruits frais --- Fruits de saison bios	 	Yaourts bios et fermiers au choix --- Crème caramel beurre salé --- Mousse au chocolat --- Panna Cotta Abricot en coulis		Pâtisseries «Maison» --- Yaourts au choix --- Fruits de saison	

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