



Restaurant Scolaire

Menus du 11 au 15 avril 2022



| Lundi 11 février | Mardi 12 février | Mercredi 13 février | Jeudi 14 février | Vendredi 15 février |
|--|--|---|--|--|
| Salade de carottes aux agrumes --- Duo de concombres ananas --- Rillettes véritables de porc | Quiche lorraine et salade bio --- Bruschetta à la mozzarella --- Croûte façon savoyarde gratinée | Salade de tomates mozzarella basilic --- Radis à la croque au sel --- Avocat bio gourmand | Salade d'endives aux noix --- Charcuterie de tradition --- Céleri rémoulade | Taboulé aux petits légumes --- Salade de cervelas vinaigrette |
| Sauté de porc fermier à l'estragon et moutarde, flageolets verts et purée de pommes de terre au lait bio | Pain de viande de veau aux herbes, sauce champignons, pommes frites et pois à la française | Lasagnes de bœuf et salade de saison | Couscous royale, semoule de blé dur, sauce piquante | Aiguillette de cabillaud façon fish and chips et son riz aux petits légumes, sauce tartare |
| Yaourts natures ou aux fruits bio --- Fruits de saison bio --- Fromage blanc d'Isigny au sucre | Buffet de fromages affinés AOP --- Fruits de saison bio --- Salade de fruits frais bio | Glace | Mousse au chocolat --- Crème vanille Bourbon brûlée --- Fruits de saison bio | Pâtisseries «Maison» --- Yaourts natures sucrés ou fruités bio --- 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