

Menus du Restaurant Scolaire

Du 20 au 24 mars 2023

Lundi

Radis beurre croque au sel



Salade de concombres à l'aneth

Salade de céleri rémoulade

Terrine de campagne

Sauté de porc charcutière, haricots verts et pommes rissolée



Fromage blanc Isigny au coulis de fruits rouges

Yaourts naturels ou fruités



Fruits de saison



Mardi

Bouchée à la Reine

Brioche chorizo/poivron

Allumette au fromage

Quiche épinards/chèvre

Boulette de veau aux herbes, beignets de brocolis et céréales, sauce tomates au basilic



Buffet de fromages affinés



Salade de fruits frais



Fruits de saison



Jeudi

Duo de carottes bio à la vinaigrette d'agrumes



Salade de riz, thon, poivrons

Œufs mimosa

Blanquette de veau à l'ancienne, carottes bio et riz pilaf



Fruits de saison



Douceur blanche, coulis de framboises

Poire façon Belle Hélène



Yaourts au choix



Vendredi

Velouté de petits pois bio et courgettes à la crème



Salade Landaise

Macédoine de légumes et avocat, saumon en bellevue

Paupiette de saumon aux petits légumes, sauce argenteuil et boulgour bio



Pâtisseries

Fruits de saison



Yaourts aux choix



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



Label MCS
Marine Stewardship Council

Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée,
Indication Géographique Protégée,
Spécialité Traditionnelle Garantie



Menu Végétarien



Produits Bio



Les Viandes de France

