Menus du Restaurant Scolaire

Du 27 au 31 mars 2023

Lundi

Salade de carottes bio mimosa

Salade de concombres basilic

Salade de pâtes et poulet andalouse

Gratin de pommes de terre à la saucisse de Montbéliard et Morbier, salade de saison

---

Véritable escalope de dinde Viennoise, gratin Dauphinois et salade de saison

---

Fromage blanc Isigny au sucre

Yaourts natures ou fruités

Fruits de saison

Mardi

Quiche Lorraine et salade de saison

Croûte Savoyarde

Saucisson en brioche

Ficelle Picarde gratinée

Tagliatelles à la forestière, emmental râpé

Buffet de fromages affinés

Compote de pommes

Fruits de saison

Jeudi

Salade de tomates mozzarella

Chou rouge vinaigrette de framboises

Charcuteries de tradition

Sauté de veau à l'orange et à la cannelle, légumes tajine et semoule parfumée

---

Timbale vanille

Glace :
Sorbet fraise
Sorbet citron

Vendredi

Radis beurre croque au sel

Salade croquante fenouil, saumon et pommes granny

Terrine de Saumon et Saint Pierre

Véritable Rostello aux herbes, pommes frites et salade verte

Pâtisseries

Fruits de saison

Yaourts aux choix

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

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

Menu Végétarien

Produits Bio

Les Viandes de France

Label MCS
Marine Stewardship Council