

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



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



Label MCS
Marine Stewardship Council