



Menu du restaurant scolaire Mars 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 	Betteraves/maïs Couscous végé aux petits légumes Fromage blanc vanille	Poisson frais sauce estragon Haricots d'Espagne persillés Fromage - gâteau au citron	Pauté de porc au romarin Mogettes à l'ancienne Fromage - fruit	Choux rouge râpé Merlu sauce épinards - pate bat'o Crème chocolat
Du 11 au 12 On mange quoi ? 	Velouté de légumes Gratin de patate douce / œuf Buche chèvre - fruit	Poisson frais sauce balsamique Pauté de butternut Fromage - flan pâtissier	Goulasch de bœuf 5 céréales Fromage - fruit de saison	Emincé de dinde au colombo Petits pois Fromage - banane
Du 18 au 22 bon appétit! 	Rougail de saucisses Riz Fromage - fruit de saison	Salade/grain de lin Quiche pomme de terre/patate douce Yaourt au miel	Emincé de veau Frites fraîches Fruit	Poisson frais sauce ciboulette Duo de carottes persillées Petit suisse riz soufflé - 1/2 kiwi
Du 25 au 29 	Curry de légumes à la coco Œufs Fromage Gâteau semoule aux raisins secs	Cartichouflette Fromage Fruit	Spaghetti bolognaise Fromage Compote	Carottes pommes râpées Merlu sauce nantaise - Ecrasé de pomme de terre/choux fleur Yaourt nature sucré

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect stricte des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sontvus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque



* Viande Bovine Française

Menu végétarien

Aliment bio

Repas local