

## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 11/3 au 5/4/2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
11 au 15	*Endives croûtons    Filet de colin sauce citron  Printanière de légumes en persillade  *Yaourt 	Potage de légumes   Sauté de dinde aux olives  Tortis & julienne de légumes  *Fromage  *Fruit  	*Carottes râpées     Veau marengo  Haricots verts, riz complet *Fromage  Panacotta 	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles  Couscous de légumes & semoule  *Yaourt  *Fruit  
18 au 22	Velouté de pommes de terre poireaux    Boulettes d'agneau  Chou-fleur en béchamel    *Fruit  	<u>Menu végétarien</u> *Salade verte, œuf dur   Lasagnes  Epinards chèvre  Crème dessert lactée 	*Carottes râpées     Filet de colin en papillote  Riz blanc de Camargue au beurre *Fromage  Purée de fruits	*Salade verte à l'emmental  Emincé de poulet  Sauté de nouilles aux légumes *Yaourt nature 
25 au 29	<u>Menu végétarien</u> Soupe de fèves vertes   Omelette à la ciboulette  Gratin de chou-fleur   *Yaourt  *Fruit  	*Salade verte au maïs    Poisson pané  Purée de pommes de terre *Fromage blanc 	*Salade de pousses d'épinards en vinaigrette   Rôti de dinde au jus  Carottes à la crème Pain perdu 	Haricots verts en vinaigrette   Bœuf carottes  Pâtes  *Yaourt  *Fruit  
1 au 5/4		Velouté de carottes au lait de coco    Porc au caramel  Riz basmati *Fromage  *Fruit  	Taboulé aux légumes    Filet de Hoki  Haricots beurre  *Fromage  Purée de fruits	*Radis croque au sel   Jambon et pommes grenailles rôtis au four dans le jus  Flan du chef 

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison  Produit de saison  Produit bio  Produit local 

\* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)