



## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS DU 6 au 31 mars 2023

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
Du 6 au 10	<p>Endives vinaigrette croûtons   </p> <p> Filet de colin sauce citron</p> <p>Salsifis et pommes de terre en persillade  </p> <p>* Yaourt </p>	<p>Potage de légumes   </p> <p>Rôti de dinde sauce au jus </p> <p>Tortis &amp; julienne de légumes  </p> <p>* Fromage </p> <p>* Fruit  </p>	<p>Salade de carottes râpées   </p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts, riz complet </p> <p>* Yaourt </p> <p>Brownie du chef </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade en vinaigrette   </p> <p>Raviolis au fromage </p> <p>Sauce tomate basilic </p> <p>* Suisse sucré </p> <p>* Fruit  </p>
Du 13 au 17	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Velouté de chou-fleur   </p> <p>Steak végétal</p> <p>Boulgour</p> <p>* Fromage </p> <p>* Fruit  </p>	<p>Salade de maïs  </p> <p>Saumon grillé sauce </p> <p>Purée de pommes de terre   </p> <p>* Fromage blanc </p> <p>* Fruit  </p>	<p>Salade d'épinards en vinaigrette   </p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Carottes à la crème   </p> <p>* Yaourt </p> <p>Gâteau du chef </p>	<p>Salade verte  </p> <p>Bœuf émincé </p> <p>Sauté de nouilles aux légumes  </p> <p>* Fromage </p> <p>* Purée de fruits  </p>
Du 20 au 24	<p>Carottes râpées   </p> <p>Filet de colin en papillote </p> <p>Riz blanc au beurre</p> <p>* Fromage </p> <p>* Purée de fruits  </p>	<p>Tarte aux petits pois </p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Chou-fleur en béchamel  </p> <p>* Yaourt nature </p> <p>* Fruit  </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade champignons de   </p> <p>Paris œuf dur</p> <p>Lasagnes aux 3 fromages </p> <p>Flan pâtissier du chef </p>	<p>Salade   </p> <p>Hachis parmentier </p> <p>* Yaourt </p> <p>* Fruit  </p>
Du 27 au 31	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Soupe de fèves vertes  </p> <p>Omelette aux herbes </p> <p>Courgettes rôties  </p> <p>* Yaourt </p> <p>* Fruit  </p>	<p>Velouté de carottes   </p> <p>Poulet au curry </p> <p>Riz complet</p> <p>* Fromage </p> <p>* Fruit  </p>	<p>Salade de radis  </p> <p>Bourguignon </p> <p>Pâtes</p> <p>* Fromage </p> <p>* Flan du chef </p>	<p>Taboulé aux légumes   </p> <p>Filet de hoki </p> <p>Haricots beurre</p> <p>* Fromage </p> <p>* Purée de fruits  </p>

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)