



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

MARS 2022



Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
<p style="text-align: center;"><i>Menu local</i></p>  <p style="text-align: center;">Carottes râpées L M</p> <p style="text-align: center;">Poulet L M Frites L M</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert vanille L B</p>	<p style="text-align: center;">Potage de légumes</p> <p style="text-align: center;">Palette à la diable cuite Lentilles vertes B</p> <p style="text-align: center;">Tomme grise</p> <p style="text-align: center;">Fruit B</p>	<p style="text-align: center;">Batavia au maïs et jambon</p> <p style="text-align: center;">Pané de colin d'Alaska Chou-fleur au beurre (Gamme Origine*)</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert pistache</p> <p style="text-align: center;">Biscuit</p>

Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 11	Vendredi 11
<p style="text-align: center;"><i>Menu végétarien</i></p> <p style="text-align: center;">Radis au sel</p> <p style="text-align: center;">Omelette B Pommes de terre sautées</p> <p style="text-align: center;">Yaourt aux fruits</p>	<p style="text-align: center;">Salade de pâtes</p> <p style="text-align: center;">Steak haché grillé Fondue de poireaux au curry</p> <p style="text-align: center;">Fournols</p> <p style="text-align: center;">Pomme B</p>	<p style="text-align: center;">Rillettes</p> <p style="text-align: center;">Cassolette de colin Riz Pilaf</p> <p style="text-align: center;">Cantal</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Surimi et mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Sauté de veau au curry Carotte Vichy</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert praliné</p>

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
<p style="text-align: center;">Mâche aux pommes de terre et comté</p> <p style="text-align: center;">Aile de raie meunière (Pêche MSC*)</p> <p style="text-align: center;">Purée de légumes</p> <p style="text-align: center;">Poire B</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu local</i></p>  <p style="text-align: center;">Salade de pommes de terre M L</p> <p style="text-align: center;">Lasagnes L M</p> <p style="text-align: center;">Fruit L</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu végétarien</i></p> <p style="text-align: center;">Céleri rave sauce mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Lentille verte du puy Garniture</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert vanille</p>	<p style="text-align: center;"><i>MENU AMERICAIN</i></p> <p style="text-align: center;">Salade coleslaw B</p> <p style="text-align: center;">Cheese burger Salade batavia</p> <p style="text-align: center;">Yaourt Nature B</p> <p style="text-align: center;">Brownie chocolat crème anglaise</p>

Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
<p style="text-align: center;">Betterave et sauce vinaigrette maison B</p> <p style="text-align: center;">Jambon braisé Gratin de pâtes</p> <p style="text-align: center;">Fruit B</p>	<p style="text-align: center;">Œuf mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Gigot d'agneau Haricot vert au beurre (Gamme Origine)</p> <p style="text-align: center;">Crème renversé et boudoir</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu végétarien</i></p> <p style="text-align: center;">Salade d'amande et au chèvre</p> <p style="text-align: center;">Courgette à la crème</p> <p style="text-align: center;">Tartare nature</p> <p style="text-align: center;">Eclair à la vanille</p>	<p style="text-align: center;">Pâté de campagne</p> <p style="text-align: center;">Poisson frais du jour Mélange méditerranéen</p> <p style="text-align: center;">Brie B</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>

Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31
<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Batavia à la mimolette</p> <p>Nugget de blé végétarien</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt</p>	<p><i>Menu local</i></p>  <p>Carottes râpées au citron M</p> <p>L</p> <p>Rôti de bœuf L</p> <p>Pommes de terre L</p> <p>Tome du Limousin L</p> <p>Fruits L</p>	<p>Radis au sel</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Penne B au beurre</p> <p>Fromage blanc et spéculoos</p> <p>B</p>

M : Fait maison

L : Local

B : Bio

***Marine Stewardship Council**

Organisation non gouvernementale



Le Marine Stewardship Council est un label qui garantit au consommateur que les produits de la mer et de la pêche titulaires du label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

*La marque **Transgourmet Origine**, ce sont des produits de qualité, dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable. Bœufs, poulets, œufs, poissons fumés, fromages...

*Pêche raisonné

** sous réserve d'approvisionnement*

