



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Mars 2023



Jeudi 2	Vendredi 3
Betterave vinaigrette (B)	Batavia mais-jambon (M)
Spaghettis bolognaise (M)	Cœur de merlu sauce vierge (M)
Comté AOP	Brocolis (B)
Beignet	Tomme grise
	Fruits de saison

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Radis au sel (B)	Friand à la viande (B)	Surimi mayonnaise(B)	<i>Menu Végétarien</i>
Paupiettes aux champignons (M)	Boulette de bœuf Riz pilaf (B)	Cassolette de la mer (M) Crozet	Endives vinaigrette (B)
Carottes confites(B)	Edam	Cantal	Omelette aux champignons (M)
Yaourts aux fruits	Pomme golden (B)	Tropézienne	Pommes rissolées
			Crème au chocolat

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de pomme de terre mimolette et olive (M)	<i>Menu local</i>	<i>Menu végétarien</i>	Avocat sauce cocktail (M)
Pavé de hoki a la tomate (M)	Velouté de pois cassé (M) (L)	Thon mayonnaise (M)	Chipolata
Epinards à la crème (B) (M)	Bœuf bourguignon (M) (L)	Lentilles vertes du puy en Velay (M)	Coquillettes au beurre
Poire	Carottes à la crème (M) (L)	Courgettes sautées (M) (B)	Bûche du Pilat
	Yaourts (B)	Crème vanille	Banane

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<i>Menu végétarien</i>			
Macédoine	Cèleri rave (M) (B)	Salade composée et chèvre (M)	Rilette de porc
Torsades	Rôti de veau au jus (M)	Porc grillé (M)	Poisson frais
Légumes grillés (M)	Haricots verts	Risetti	Sauce citronnée (M)
Tartare			Quinoa
Fruits de saison	Crème brûlée	Eclair vanille	Brie
			Fruits de saison

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30
	<i>Menu local</i>	
Salade de tomates (B) (M)	Carottes râpées (M) (L)	Salade de riz (M)
Nuggets de blé	Pâté de pomme de terre à la viande (M) (L)	Dos de colin sauce bonne femme (M)
Purée de potiron (B) (M)	Salade	Gratin de chou-fleur (M)
Semoule aux raisin	Compote du verger de Eyjeaux (L)	Kiri
		Banane

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais.

L : Local B : Bio M : Préparation maison

* sous réserve d'approvisionnement et des contraintes de fonctionnement

