

1. Nous cuisinons pour les enfants!

api
Menus du 23 mars au 1er mai 2020

Légende:

- BIO
- PÊCHE DURABLE
- PRODUIT REGIONAL



RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 23 au 27	SALADE DE BETTERAVES ROUGES* ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE RIZ AUX CHAMPIGNONS MIMOLETTE BANANE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE D'ORANGE FALAFELS FAÇON HONGROISE BROCOLIS / PATES PETIT SUISSE SUCRE CREME DESSERT / BISCUIT	SALADE AUX DEUX CŒURS A LA VINAIGRETTE JAMBON BLANC (Jambon de dinde) PUREE DE POMMES DE TERRE* / CELERI* EMMENTAL KIWI	BATAVIA VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTE DE BŒUF** FONDUE DE POIREAUX* / BLE CAMEMBERT CAKE AUX FRAMBOISES (FARINE BIO)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICIONS (Mousse de canard) DOS DE COLIN SAUCE CREVETTE SEMOULE / EPINARDS YAOURT LOCAL ANANAS FRAIS
Du 30 au 3	SALADE DE PATES NAVARIN D'AGNEAU ET SES LEGUMES / POMMES DE TERRE* COMTE POIRE*	<u>REPAS ESPAGNOL</u> SALADE CATALANE PAELLA AUX FRUITS DE MER ET LEGUMES MASSDAM NATILLAS	ROSETTE ET CORNICIONS (Rillettes de thon) CUISSE DE POULET A LA DIJONNAISE HARICOTS VERTS / RIZ SAINT PAULIN ABRICOTS AU SIROP	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE RADIS BLANCS* CHILI SIN CARNE POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC BANANE	SURIMI A LA MAYONNAISE OMELETTE A LA PIPERADE / POMMES DE TERRE* TOMME GRISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE
Du 6 au 10	CELERI* A L'ANCIENNE ROTI DE PORC (Rôti de dinde) SEMOULE AU FENOUIL GOUDA LIEGEOIS	CŒUFS DURS SAUCE TARTARE ESCALOPE DE POULET AU JUS GRATIN DE NAVETS* / PATES YAOURT LOCAL ORANGE*	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE SAUCISSE DE MORTEAU (Merguez) POMMES DE TERRE* / CHAMPIGNONS CAMEMBERT BIO FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CREPE AU FROMAGE GRATIN D'EPINARDS ET BOULGOUR AU SAUMON EDAM KIWI*	<u>REPAS VEGETARIEN + REPAS DE PÂQUES</u> SALADE D'ENDIVES* RISOTTO DE Pâques RIZ ASPERGES PETITS POIS MAIS BLEU D'AUVERGNE POIRE* BELLE HELENE

Menus joints en annexe en PDF avec :

- Le tableau de fréquences
- Le tableau teneur CA fromages
- Les lettres repères GEM RCN
- Conseil diététique
- Le guide de cuissons des viandes
- Les intitulés du plan alimentaire
- Les grammages

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 13 au 17	Joyeuses Pâques POMELO* AIGUILLETES DE VOLAILLE A L'AIL TORTIS / HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE COMPOTE DE POMMES* - BANANES	CHOU BLANC VINAIGRETTE SAUTE DE VEAU SAUCE FROMAGERE POELEE DE LEGUMES / BLE YAOURT AROMATISE MARBRE (FARINE BIO)	BETTERAVES ROUGES* BŒUF** BOURGUIGNON CAROTTES* / RIZ CANTAL CLAFOUTIS	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CHAMPIGNONS A LA VINAIGRETTE TORTILLA A LA POMME DE TERRE* ET AUX OIGNONS CAMEMBERT ANANAS FRAIS	
Du 20 au 24	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CHOU* ROUGE AUX POMMES* QUENELLES NATURES SAUCE FROMAGERE PETITS POIS / NAVETS COMTE YAOURT LOCAL	SALADE DE PEPINETTES DOS DE CABILLAUD / CITRON EPINARDS* / SEMOULE BUCHETTE DE CHEVRE POMME*	RADIS* AU BEURRE SAUTE DE PORC AU JUS (Émincé de poulet) RIZ PILAF AUX POIREAUX* TOMME GRISE COCKTAIL DE FRUITS	CHOU CHINOIS A LA VINAIGRETTE STEAK HACHE A LA FONDUE D'ÉCHALOTE FRITES / BRUNOISE DE LEGUMES CHANTAILLOU GATEAU A LA NOIX DE COCO (FARINE BIO)	SALADE DE FONDUS D'ARTICHAUTS BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES* / BOULGOUR FROMAGE BLANC POIRE*
Du 27 au 1er	BETTERAVES ROUGES* A LA BULGARE CUISSE DE POULET PATES / CAROTTES* CAMEMBERT KIWI	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE CRUDITES A LA VINAIGRETTE GRATIN DE CHOU-FLEUR, POMMES DE TERRE* AU FROMAGE ILE FLOTTANTE / BISCUIT	CŒURS DE PALMIER SAUTE BŒUF** POLENTA / SALSIFIS EMMENTAL BANANE	SALADE DE CONCOMBRES* BLE AU JAMBON ET CHAMPIGNONS (Jambon de dinde) MIMOLETTE BROWNIE (FARINE BIO)	TARTINADE D'ŒUFS RIZ AUX FRUITS DE MER ET SES LEGUMES YAOURT LOCAL ANANAS FRAIS

Les produits de saison sont signalés par un astérisque*
 Sauté de porc IGP
 **Viande bovine : 100% française / 80% Bœuf Franc Comtois

28% Bio 23% Local 80% de frais