# RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS

## du 11 mars au 19 avril 2024

| lundi 11 mars | mardi 12 mars | jeudi 14 mars | vendredi 15 mars |
|---|---|---|---|
| CHOU ROUGE RÂPE VINAIGRETTE | QUICHE AU CHEVRE (à portionner) | SALADES MÊLÉES AUX CROUTONS | CÉLERI RÉMOULADE |
| SAUTÉ DE POULET (VVF, local) AU MIEL | SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE FORESTIERE | FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON | CHIPOLATAS (VPF, locale) |
| POMME RISSOLÉES | PETITS POIS CAROTTES | ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales) | LENTILLES VERTES BIO (locales) |
| PETIT SUISSE NATURE SUCRE | MIMOLETTE (à portionner) | CAMEMBERT BIO (à portionner) | KIRI |
| BANANE BIO | NOVLY CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | YAOURT AROMATISE BIO |

**"L'Auvergne"**

| lundi 18 mars | mardi 19 mars | jeudi 21 mars | vendredi 22 mars |
|---|---|---|---|
| PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS | *SALADE AUVERGNATE (betteraves rouges, bleu, salade verte)* | CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉES | MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE |
| FILET DE POISSON PANE MSC | | OMELETTE FRAÎCHE | BOULETTES D'AGNEAU AUX RAISINS SECS |
| PURÉE DE HARICOTS VERTS (dont pdt locales) | *TRUFFADE* | CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL | SEMOULE BIO |
| GOUDA (à portionner) | | FROMAGE BLANC NATURE SUCRE | CHANTENEIGE |
| COMPOTE DE FRUITS DU CHEF | *FLOGNARDE AUX POMMES* | POMME (locale) | CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO, local) (à portionner) |

| lundi 25 mars | mardi 26 mars | jeudi 28 mars | vendredi 29 mars |
|---|---|---|---|
| SALADE ICEBERG AUX DES D'EMMENTAL | RADIS BEURRE | BETTERAVES ROUGES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE | POMELOS (à portionner) ET SUCRE |
| PARMENTIER VEGETAL OU HACHIS PARMENTIER (VBF) | SAUTE DE POULET (VVF, local) SAUCE PAPRIKA | FILET DE POISSON MSC SAUCE BASQUAISE | NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP |
| | HARICOTS PLATS À L'AIL | RIZ BIO | POMMES RISSOLEES |
| CARRE DE LIGUEIL (à portionner) | CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) | EDAM (à portionner) | TARTARE |
| YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) | Anniversaire du mois : QUATRE-QUART (à portionner) | POIRE | FLAN NAPPE CARAMEL |

**Repas de Pâques**

| lundi 01 avril | mardi 02 avril | jeudi 04 avril | vendredi 05 avril |
|---|---|---|---|
| FERIE | Roulade de surimi et mayonnaise | SALADE DE PEPINETTES | CONCOMBRES À LA MENTHE |
| | Emincé de boeuf (VBF) sauce moutarde à l'ancienne | SAUTÉ DE PORC (VPF, local) AU CHORIZO | RAVIOLI A LA VIANDE ET SAUCE TOMATE |
| | Pommes pins | HARICOTS BEURRE | ET FROMAGE RAPE |
| | Coulommiers (à portionner) | EMMENTAL (à portionner) | SAMOS |
| | Gâteau au chocolat et crème anglaise | FRUIT DE SAISON | POMME |

| lundi 8 avril | mardi 09 avril | jeudi 11 avril | vendredi 12 avril |
|---|---|---|---|
| MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE | TABOULÉ | OEUF DUR ET MAYONNAISE | SAUCISSON SEC ET CORNICHONS |
| BOUDIN BLANC (local) | QUICHE AU FROMAGE OU QUICHE A LA VOLAILLE | NAPOLITAIN DE POISSON MSC | PILONS DE POULET TEX-MEX |
| ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES (locales) | SALADE VERTE | RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES | SEMOULE BIO ET RATATOUILLE |
| GOUDA (à portionner) | TOMME BLANCHE (à portionner) | PETIT LOUIS TARTINE | FROMAGE |
| CRÈME DESSERT VANILLE | YAOURT AROMATISE BIO (local) | FRUIT DE SAISON | COCKTAIL DE FRUITS |

| lundi 15 avril | mardi 16 avril | jeudi 18 avril | vendredi 19 avril |
|---|---|---|---|
| BETTERAVES ROUGES BIO À LA FRAMBOISE | SALADE DE PERLES | CONCOMBRES VINAIGRETTE | MENU DU JOUR |
| ROUGAIL DE SAUCISSES | FILET DE POISSON PANÉ | QUENELLES NATURES SAUCE TOMATES OU QUENELLES DE BROCHET | |
| RIZ CRÉOLE | CAROTTES PERSILLÉES | COQUILLETTES BIO (locales) | |
| BÛCHETTE DE CHEVRE (à portionner) | VACHE QUI RIT | MAASDAM (à portionner) | |
| FROMAGE BLANC FRUITÉ | LIÉGEOIS CHOCOLAT | COMPOTE DE FRUITS DU CHEF | |

**** VACANCES DE PRINTEMPS ****

Labellisé — Local — BIO — Préparé par le chef