RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS

du 11 mars au 19 avril 2024

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RÂPE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU MAÏS ET MIMOLETTE	QUICHE AU CHEVRE (à portionner)	SALADES MÉLÉES AUX CROUTONS
TORTELLINI ÉPINARDS - RICOTTA SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE POULET (VVF, local) AU MIEL	CORDON BLEU	SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE FORESTIERE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
	POMMES RISSOLÉES	CAROTTES AU THYM	PETITS POIS CAROTTES	ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales)
VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CANTAFRAIS	MIMOLETTE (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)
FLAN NAPPE CARAMEL	BANANE BIO	CREME DESSERT VANILLE	NOVLY CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

"L'Auvergne"

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
CÉLERI RÉMOULADE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CREPE AU FROMAGE	SALADE AUVERGNATE (betteraves rouges, Bleu, salade verte)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉES
CHIPOLATAS (VPF, locale)	FILET DE POISSON PANE MSC	RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY		OMELETTE FRAÎCHE
LENTILLES VERTES BIO (locales)	PURÉE DE HARICOTS VERTS (dont pdt locales)	RIZ BIO	TRUFFADE	CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL
KIRI	GOUDA (à portionner)	FROMAGE		FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
YAOURT AROMATISE BIO	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	FRUITS AU SIROP	FLOGNARDE AUX POMMES	POMME (locale)

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG AUX DES D'EMMENTAL	SALADE PIÉMONTAISE	RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE
BOULETTES D'AGNEAU AUX RAISINS SECS	PARMENTIER VEGETAL OU HACHIS PARMENTIER (VBF)	QUICHE AU FROMAGE	SAUTE DE POULET (VVF, local) SAUCE PAPRIKA	FILET DE POISSON MSC SAUCE BASQUAISE
SEMOULE BIO		SALADE VERTE	HARICOTS PLATS À L'AIL	RIZ BIO
CHANTENEIGE	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)	EDAM (à portionner)
CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO, local) (à portionner)	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	FRUIT DE SAISON	Anniversaire du mois : QUATRE-QUART (à portionner)	POIRE

Labellisé — Local — BIO — Préparé par le chef

Repas de Pâques

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	POMELOS (à portionner) ET SUCRE	SALADE VERTE	Roulade de surimi et mayonnaise	SALADE DE PEPINETTES
	NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP	LASAGNES AU SAUMON	Emincé de boeuf (VBF) sauce moutarde à l'ancienne	SAUTÉ DE PORC (VPF, local) AU CHORIZO
FERIE	POMMES RISSOLEES		Pommes pins	HARICOTS BEURRE
	TARTARE	VACHE PICON	Coulommiers (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)
	FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	Gâteau au chocolat et crème anglaise	FRUIT DE SAISON

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CONCOMBRES À LA MENTHE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	COEURS DE PALMIERS	TABOULÉ	OEUF DUR ET MAYONNAISE
RAVIOLI A LA VIANDE ET SAUCE TOMATE	BOUDIN BLANC (local)	VIENNOISE DE DINDE	QUICHE AU FROMAGE OU QUICHE A LA VOLAILLE	NAPOLITAIN DE POISSON MSC
ET FROMAGE RAPE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES (locales)	PRINTANIERE DE LEGUMES	SALADE VERTE	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
SAMOS	GOUDA (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	PETIT LOUIS TARTINE
POMME	CRÈME DESSERT VANILLE	TARTE CROISILLON ABRICOTS	YAOURT AROMATISE BIO (local)	FRUIT DE SAISON

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	BETTERAVES ROUGES BIO À LA FRAMBOISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PERLES	CONCOMBRES VINAIGRETTE
PILONS DE POULET TEX-MEX	ROUGAIL DE SAUCISSES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE BRUNE	FILET DE POISSON PANÉ	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATES OU QUENELLES DE BROCHET
SEMOULE BIO ET RATATOUILLE	RIZ CRÉOLE	POMMES RISSOLÉES ET KETCHUP	CAROTTES PERSILLÉES	COQUILLETTES BIO (locales)
FROMAGE	BÛCHETTE DE CHEVRE (à portionner)	FROMAGE	VACHE QUI RIT	MAASDAM (à portionner)
COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE BLANC FRUITÉ	LAITAGE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF

**** VACANCES DE PRINTEMPS ****