

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Du lundi 15 au vendredi 26 mars 2021

	Lundi 15 mars	Mardi 16 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
Entrée		AB Salade de lentilles corail (Lentilles orange)		Salade de Boulgour (Blé concassé)
Plat principal	Saucisse de Toulouse (Boucherie de Barsac)	<u>Quenelle aux fromages</u>	Porc au caramel	Dos de colin
Garniture	AB Purée de pois cassés	Salade	AB Riz Basmati	AB Fondue de poireaux
Produit laitier	Reblochon	AB Yaourt bio fraise	Comté	Yaourt vanille de Nadège
Fruit	AB Kiwi		AB Poire	
Dessert				

	Lundi 22 mars	Mardi 23 mars	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
Entrée		Salade de pomme de terre au roquefort	AB Salade de betterave	
Plat principal	Escalope de volaille Sauce Vallée d'Auge (Champignons, crème, pomme)	Bifteck (Boucherie de Barsac) Sauce échalote	AB <u>Couscous végétarien</u> (Carottes, navet, pois chiches, courges, semoule)	Calamars au citron
Garniture	AB Gratin de chou-fleur	AB Endives braisées		AB Carotte au cumin
Produit laitier	Yaourt nature sucré		Vache qui rit	Brie
Fruit	AB Salade de fruit frais maison	AB Banane	AB Orange	
Dessert				Clafoutis aux pommes maison

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou œuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique