Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023

5	Lundi 3 avril 2023	Mardi 4 avril 2023	Jeudi 6 avril 2023 Animation : printemps	Vendredi 7 avril 2023
Entrées	Pizza au fromage Crêpes au fromage	Saucisson à l'ail Terrine de poisson	Salade verte / œuf dur	Concombre Bio féta Carottes râpées Bio vinaigrette
Plats	Dos de colin sauce chimichurri Brochette de colin sauce nantua	Sauté de porc au curry Filet de lieu sauce armoricaine	Parmentier de printemps (bœuf, canard, purée de pommes de terre et patate douce) Parmentier de poisson	Chili sin carne (plat végétarien)
Garnitures	Jardinière de légumes Fusilli	Brocolis Bio Boulgour Bio		
Produits laitiers	Yaourt nature BIO 95 + sucre Yaourt nature BIO 95 sucré	Tomme blanche Coulommiers	Petit Louis®	Cantal AOP Saint Nectaire AOP
Desserts	Pomelos + sucre Salade de fruits	Pomme Bio Banane Bio caramel	Dessert de printemps	Flan vanille Bio Liégeois chocolat Bio (gélatine bovine)

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur
Label Rouge
Produit Local
Identification Géographique Protégée
Viande de Porc Français
Pêhce Responsable
Agriculture Biologique Europe
Issu de Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée
Haute Valeur Encironnementale

Menus validés le 08/02/2023

Sous réserve de modifications

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 10 au vendredi 14 avril 2023

1	Lundi 10 avril 2023	Mardi 11 avril 2023 Repas Moyen-Age	Jeudi 13 avril 2023	Vendredi 14 avril 2023
Entrées		Soupe de courge (A faire) Velouté de potiron	Thon mayonnaise Surimi mayonnaise	Tomate vinaigrette Radis + beurre
Plats	JOUR FERIE	Filet de poulet sauce sakari (persil, thym, ail, hdp, piment) Beignets de calamar à la romaine	Rôti de veau sauce marengo Marmite de saumon à l'aneth	Pané de blé fromage épinards
Garnitures		Haricots verts BIO à l'ail	Petits pois Carottes au jus Semoule	Pôelée méridionale Pennes
Produits laitiers	JOUR FERIE	Brie Bio	Yaourt nature sucré BIO Fromage blanc nature BIO + sucre	Gouda Bio Edam Bio
Desserts		Clafoutis	Banane Pastèque	Cookie Eclair du chef (A faire)

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur
Label Rouge
Produit Local
Identification Géographique Protégée
Viande de Porc Français
Pêhce Responsable
Agriculture Biologique Europe
Issu de Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée
Haute Valeur Encironnementale

Menus validés le 08/02/2023

Sous réserve de modifications

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 17 au vendredi 21 avril 2023

2	Lundi 17 avril 2023	Mardi 18 avril 2023	Jeudi 20 avril 2023	Vendredi 21 avril 2023
Entrées	Betteraves vinaigrette Salade brésilienne (palmier, mais, surimi, ananas)	Concombre Bio à la crème Carottes râpées Bio au miel	Salade de melon mozzarella Gaspacho tomate fraise basilic (A faire)	Journée anti gaspillage
Plats	Cuisse de poulet au thym miel Filet de poisson meunière	Parmentier de lentilles végétarien	Sauté de bœuf façon bourguignon Filet de colin sauce curry crevettes	alimentaire
Garnitures	Gratin de courgettes Frites		Carottes Blé	Opération vide
Produits laitiers	Yaourt brassé nature Bio + sucre Petit suisse Bio + sucre	Croûte noire Tomme grise	Mimolette Edam	tes frigos avant
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison	Ile flotante Mousse écureuil (praliné, noisette)	Verrine brownie caramel (A faire) Crème dessert caramel Ind	les vacances !!

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Label Rouge	Produit Local	Identification Géographique Protégée	Viande de Porc Français
Pêhce Responsable	Agriculture Biologique Europe	Issu de Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	Haute Valeur Encironnementale

Menus validés le 08/02/2023

Sous réserve de modifications