Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 6 au vendredi 10 mars 2023

1	Lundi 6 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Jeudi 9 mars 2023	Vendredi 10 mars 2023
Entrées	Coupelle de volaille s/p Thon mayonnaise	Velouté de légumes Salade de betteraves et maïs	Salade piémontaise s/porc Taboulé frais (A faire)	Tomates Bio vinaigrette Concombres Bio vinaigrette
Plats	Raviolis de bœuf gratinés Raviolis de saumon gratinés	Tartiflette végétarienne	Filet de lieu sauce homardine Cassolette de la mer	Gigot d'agneau à l'ail et au romarin Omelette ciboulette
Garnitures			Carottes Bio braisées Riz Bio	Haricots beurre Flageolets
Produits laitiers	Samos Petit roulé fol épi	Tomme grise Edam	Cantal Saint Nectaire	Yaourt sucré Bio 95 Yaourt nature + sucre Bio 95
Desserts	Compote de pomme Cocktail de fruits au sirop	Mousse au chocolat (A faire) Crème dessert vanille	Verrine Cookies Noisettes (A faire) Gateau basque	Fruit de saison Trio d'agrumes à la menthe

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

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 13 au vendredi 17 mars 2023

2	Lundi 13 mars 2023	Mardi 14 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023	Vendredi 17 mars 2023
Entrées	Salade marco polo Salade de lentilles aux échalottes	Carottes Bio râpées vinaigrette Salade mêlée Bio aux dés de fromage	Pizza au fromage Feuilletés au fromage	Pomelos + sucre Velouté de potiron
Plats	Sauté de boeuf sauce champignons Brochette de colin sauce nantua	Œufs brouillés au fromage	Pilons de poulet tandoori Curry de colin	Escalope de veau hachée au jus Nugget's de poisson
Garnitures	Gratin de Bio choux-fleurs Blé Bio	Pennes du soleil	Duo de courgettes persillées Gnocchi	Haricots verts Pommes de terre
Produits laitiers	Faisselle + sucre Petit suisse sucré x1	Croute noire Saint Paulin	Pointe de brie Tomme blanche	Emmental Vache qui rit
Desserts	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Chou vanille sauce chocolat Paris-Brest	Banane Ananas	Mousse aux fruits rouges (A faire) Pêche coulis framboise

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 VALIDES EN COMMISSION

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 20 au vendredi 24 mars 2023

3	Lundi 20 mars 2023	Mardi 21 mars 2023 MENU BIO PRINTEMPS	Jeudi 23 mars 2023 MENU AFRICA TOUR	Vendredi 24 mars 2023
Entrées	Rosette + cornichons Surimi mayonnaise	Carottes râpées Bio Concombre Bio	Salade africaine	Tarte aux poireaux Friand au fromage
Plats	Sauté de veau marengo Filet de lieu sauce crème citron	Steak haché de bœuf Bio au jus Omelette Bio	Thiep poulet Thiep de poisson	Loubia marocain avec Pdt
Garnitures	Ratatouille Quinoa	Brocolis Bio Frites Bio	Riz & Bananes plantains	
Produits laitiers	Yaourt sucré Fromage blanc sucré	Chanteneige Bio Buchette chèvre Bio	Camembert Tomme blanche	Saint Nectaire Fourme d'Ambert
Desserts	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat Bio Yaourt Bio les 2 vaches framboise	Beignet	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio

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 VALIDES EN COMMISSION

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 27 au vendredi 31 mars 2023

4	Lundi 27 mars 2023	Mardi 28 mars 2023	Jeudi 30 mars 2023	Vendredi 31 mars 2023
Entrées	Céleri rémoulade Concombre à la crème	Pastèque Radis beurre	Carottes Bio au cumin Betteraves Bio au maïs	Tomates aux dés de brebis Salade iceberg vinaigrette
Plats	Lasagnes aux légumes	Chipolatas Quenelles Bio végétales	Cuisse poulet thym miel Moules Bio	Rôti de bœuf + ketchup Brochette de poisson meunière + citron
Garnitures		Julienne de légumes Purée de potiron pommes de terre	Poêlée villageoise (aubergine, petit pois, mais, champignons, poivrons) Pommes sautées	Gratin de courgettes Riz à la tomate
Produits laitiers	Cantal Pont l'évêque	Fromage fondu le carré Petit moulé aux noix	Petit suisse sucré Bio x 1 Yaourt nature Bio + sucre	Emmental Mimolette
Desserts	Pomme cuite aux amandes Compote pomme banane	Gélifié vanille nappée caramel Petits suisses aux fruits x2	Ananas Bio Banane Bio	Gateau 3 chocolats Marbré + crème anglaise

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 VALIDES EN COMMISSION