

Menus du Restaurant Scolaire

Tous les repas sont élaborés et fabriqués sur place en respectant un plan alimentaire et la saisonnalité des produits.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés. Viandes bovines, de porc, volailles issues d'élevages français.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Charcuteries locales Tartinade de sardines aux tomates séchées <i>ou</i> Filet de lieu, sauce aux fruits de la passion <i>ou</i> Mijoté de bœuf <i>Avec</i> Brocolis Bio Haricots verts Bio <i>ou</i> Gouda <i>ou</i> Yaourt fermier <i>ou</i> Compote de pommes Bio Fruits au sirop</p> <p><i>*Charcuteries locales : Rillettes, Pâté de campagne, Pâté de foie</i></p>	<p>Salade de carottes à l'oriental Pomelos <i>ou</i> Brandade de poisson <i>ou</i> Hachis parmentier <i>Avec</i> Salade verte <i>ou</i> Tome Bio sarthoise <i>ou</i> Yaourt fermier <i>ou</i> Crème dessert fermière : Caramel, chocolat, pistache</p>	<p>Salade d'hiver Salade croquante <i>ou</i> <u>Plat alternatif</u> : Curry de butternut et lentilles <i>ou</i> Fricassée de volaille à l'ancienne <i>Avec</i> Carottes Bio façon Vichy Gratin de choux-fleurs Bio <i>ou</i> Chanteneige <i>ou</i> Yaourt fermier <i>ou</i> Crêpe</p> <p><i>*Salade d'hiver: chou rouge, dés de pommes, emmental, sauce crémée, persil</i></p> <p><i>*Salade croquante : carottes, mâche, avocat, ananas, ciboulette, sauce au yaourt</i></p>	<p>Velouté de patates douces, lait de coco et maïs Macédoine <i>ou</i> Omelette <i>ou</i> Œufs gratinés à l'espagnol <i>Avec</i> Pâtes Bio sarthoises <i>ou</i> Brie <i>ou</i> Yaourt fermier <i>ou</i> Fruit de saison</p> 
<p>SEMAINE DU 05/02 au 09/02/2024</p> 				