

# 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><i>Bienvenue au printemps!</i></p> <p><b>SEMAINE DU</b> <i>18 au 22 mars 2024</i></p> 	<p>Salade pirate Salade de betteraves .....</p> <p>Carré de seitan Bio <b>ou</b> Croq'fromage Bio</p> <p><b>Avec</b></p> <p>Brocolis Bio Épinards Bio gratinés ..... Comté <b>ou</b> Yaourt fermier .....</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>*Salade pirate : surimi, maïs, haricots rouges, cœurs de palmiers)</i></p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes Salade de chou blanc aux lardons et fromage .....</p> <p>Filet de colin meunière à l'origan <b>ou</b> Pavé de hoki, crème de curry</p> <p><b>Avec</b></p> <p>Romanesco Bio Riz pilaf ..... Brie <b>ou</b> Yaourt fermier .....</p> <p>Compote de pommes Bio Yaourt aux fruits Bio</p>	<p>Tarte aux Rillettes Tartine au chèvre et miel .....</p> <p>Pavé de merlu, crème de poireaux <b>ou</b> Mijoté de bœuf aux carottes <b>Avec</b></p> <p>Endives braisées Pommes de terre vapeur ..... Tome Bio Sarthoise <b>ou</b> Yaourt fermier .....</p> <p>Chausson aux pommes Tartelette crémeuse à la poire</p>	<p>Pomelos Salade violette .....</p> <p>Dos de lieu, crème de bettes <b>ou</b> Saucisse de Toulouse</p> <p><b>Avec</b></p> <p>Boullgour aux petits légumes Tajine de quinoa Bio ..... Gouda <b>ou</b> Yaourt fermier .....</p> <p>Liégeois au choix</p> 