

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>SEMAINE DU <i>25 au 29 mars 2024</i></p> 	<p>Salade mexicaine salade strasbourgeoise</p> <p>Filet de merlu, sauce à l'indienne ou Pané de jambon</p> <p>Avec</p> <p>Carottes à la dijonnaise Gratin de légumes</p> <p>Mimolette ou Yaourt fermier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pomelos Salade d'endives aux noix et pommes</p> <p>Dos de hoki, sauce à l'espagnole ou Mijoté de bœuf printanier</p> <p>Avec</p> <p>Purée de pois cassés Blé pilaf</p> <p>Chèvre ou Yaourt fermier</p> <p>Crème dessert fermière Bio Yaourt aux fruits Bio</p>	<p>Dips de légumes Salade forestière</p> <p><i>Plat alternatif</i> : Falafels, sauce froide à la menthe ou Filet meunière, crème citron Avec</p> <p>Haricots beurre Julienne de légumes</p> <p>Comté ou Yaourt fermier</p> <p>Financier et mousse au chocolat Tarte mangue, ananas et coco</p> <p><i>*Salade forestière :</i> <i>champignons, batavia, tomates</i> <i>séchées, échalote, lardons</i> <i>fumés, vinaigrette</i></p>	<p>Rillettes de volailles Terrine de pintade Tartinade de sardines</p> <p>Pavé de lieu, sauce au paprika fumé ou Sauté de dinde à la mexicaine</p> <p>Avec</p> <p>Pâtes Bio sarthoises</p> <p>Tome Bio sarthoise ou Yaourt fermier</p> <p>Cocktail de fruits au sirop Compote de pommes Bio</p>

