

# Les Menus du restaurant scolaire école Jacques Prévert

## Mois de Mars 2021



LUNDI 1 AL	MARDI 2 veg AL	MERCREDI 3 AL	JEUDI 4 AL	VENDREDI 5 AL
Taboulé Sauté de bœuf Céleri St Paulin Poire  Baguette beurre Petit suisse	Radis beurre Hachis de lentilles Salade verte Emmental Salade de fruits  Baguette chocolat Yaourt	Salade verte dés pommes croutons Filet de poisson meunière Brocolis Camembert Beignet chocolat noisette  Pain aux céréales Poire	Macédoine Cuisse de poulet rôti au jus Tortilles Yaourt fermier  Baguette confiture Pomme	Pico de gallo (Avocat, tomate, oignons, coriandre) Chili con carne Riz Fromage blanc mangue et passion  BN Compote
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10 AL	JEUDI 11	VENDREDI 12 veg
Radis noir et dés de Comté Goulasch Carottes au jus Banane  Baguette beurre Yaourt Fermier	Salade de choux ravigotes Brandade de poisson Tomme de Savoie Pomme  Baguette fromage / Compote	Légumes de saison rôtis au miel/ noisette Escalope de dinde crème de champignons Duo boulgour/sarrasin Yaourt aromatisé  Gaufre/Poire	Taboulé Choucroute Brie Kiwi  Baguette chocolat/ Crème chocolat	Salade de mâche /fèves/ noix Crumble de légumes et patates douce Crème à la vanille maison  Cookies Jus de fruits
LUNDI 15 Veg	MARDI 16	MERCREDI 17 AL	JEUDI 18	VENDREDI 19
Endives noix Mimolette Tajine de légumes Semoule Fruits de saison  Bag pâtes à tartiner Lait	Potage de légumes Petit salé aux lentilles Comté Poire  Baguette Jus de pommes	Choux blanc dés de gouda Blanquette de veau Blés pilaf Smoothie de fruits frais  Trop trop bon Petit-suisse	Betteraves cuites Omelette Purée de céleri Compote  Baguette confiture Yaourt	Salade Strasbourgeoise Filet de poisson Hollandaise Haricots verts Glace  Brioche Poire
LUNDI 22 Veg	MARDI 23	MERCREDI 24 AL	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade verte dés gruyère Curry de lentilles Quinoa Petit suisse  Baguette fromage Pomme	Salade de Blés lardons Filet de dinde Salsifis Kiri Banane  Baguette beurre Fromage blanc	Maquereaux Ragout Vendéen (Moquette, jambon fumé, crème, moutarde, to- mates) Chèvre chaud Pomme  Pain au lait/Flan	Carottes râpées à l'orange Rôti de bœuf au jus Purée de p de terre Yaourt fermier  Baguette beurre Kiwi	Salade de riz thon maïs Filet poisson à l'oseille Choux fleur Crème anglaise maison  Gaufre/Compote
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31 AL	JEUDI 01/04	VENDREDI 02/04 Veg
Salade Coleslaw Blanquette de dinde Riz pilaf Carré de L'Est Compote  Baguette chocolat Fromage blanc	Friand au fromage Filet de poisson sauce Béarnaise Jardinière de légumes Vache qui rit Poire  Baguette beurre/Yaourt	Museau tomates vinaigrette Steak grill Purée de carottes Riz au lait maison  Sablé/Kiwi	Betteraves cuites Sauté de porc au cidre Coquillettes Yaourt  Baguette beurre/Banane	Taboulé Gratin de légumes, bécha- mel de haricots blancs Salade verte Brie Pomme  BN/Lait



Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus pour faute de livraison, notamment.

L'engagement qualité du restaurant :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés avec des produits frais et des viandes d'origine française.



« BIO »  
Produits issus de l'agriculture biologique



« LOC »  
Produits locaux, issus du circuit de proximité.

