

# Les Menus du restaurant scolaire école Jacques Prévert

## Mois de Mars 2022



<b>LUNDI 28</b> Choux blancs <b>Bio</b> dés de pommes <b>Bio</b> et comté Sauté de bœuf <b>Loc</b> Carottes vichy <b>Bio</b> Semoule au lait  Baguette confiture Kiwi	<b>MARDI 1</b> Potage poireaux <b>Bio</b> Poisson sauce citron vert <b>Bio</b> Purée de pommes de terre vapeur Brie Banane  Baguette beurre Lait	<b>MERCREDI 2 AL</b> Carottes râpées <b>Bio</b> à l'orange Mijoté de poulet <b>Loc</b> Pâtes Salade verte Crème pistaches  Crêpe sucre Jus d'orange	<b>JEUDI 3 VÉGÉTARIEN</b> Taboulé Œuf florentine Camembert Pomme <b>Bio Loc</b>  Baguette fromage Orange	<b>VENDREDI 4</b> Radis beurre Porc <b>Loc</b> au caramel Riz Yaourt fermier Coco <b>Bio Loc</b>  Brioche Yaourt aux fruits
<b>LUNDI 7 VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>Bio</b> au curry Dahl citron vert <b>Bio</b> Lentilles corail <b>Loc</b> Yaourt fermier <b>Bio Loc</b> Orange  Baguette Pâte à tartiner Compote	<b>MARDI 8 CM2A</b> Mâche mozzarella, olives et tomates séchées Spaghettis Bolognaise et parmesan Tiramisu  Baguette viennoise Fromage Blanc	<b>MERCREDI 9 AL</b> Concombre à la crème Poisson à la moutarde Brocolis Vache qui rit Gâteau aux carottes <b>Bio</b> maison  Croissant Lait	<b>JEUDI 10</b> Salade de riz œuf thon mayonnaise Escalope de dinde <b>Loc</b> Choux fleurs Comté Kiwi  Baguette beurre chocolat Crème dessert vanille	<b>VENDREDI 11</b> Saucisson à l'ail beurre Poisson sauce noire Julienne de Légumes Fromage blanc <b>Bio</b> aux M&M's  BN vanille Banane
<b>LUNDI 14</b> Potage à la tomate <b>Bio</b> Omelette <b>Bio Loc</b> Pommes de terre sautées Cantal Poire  Cookies Petit suisse	<b>MARDI 15</b> Pâtes surimi Sauté de poulet <b>Loc</b> Haricots verts à l'ail Yaourt au sucre  Baguette fromage Fromage blanc	<b>MERCREDI 16 AL</b> Salade de croûtons chèvre Blanquette de veau <b>Loc</b> Petits pois carottes Mousse au chocolat maison  Madeleine Compote	<b>JEUDI 17</b> Choux fleurs dés de gruyère Poisson au cumin Blé Roquefort Pommes <b>Bio</b>  Baguette confiture Poire	<b>VENDREDI 18 VÉGÉTARIEN</b> Pamplemousse Lasagne de légumes <b>Bio</b> Et lentilles vertes Yaourt liégeois  Gaufrette Lait
<b>LUNDI 21</b> Salade Coleslaw <b>Bio</b> Saucisse aux herbes <b>Loc</b> Couscous Yaourt fermier <b>Bio Loc</b>  Pain au lait Yaourt au sucre	<b>MARDI 22 VÉGÉTARIEN</b> Endives noix Croûtons Goulache de légumes et patate douce Frites Salade fruits maison  Baguette beurre Kiwi	<b>MERCREDI 23 AL</b> Blé Dés de jambon et de comté Sauté de Bœuf <b>Loc</b> Haricots Beurre Curé Nantais Tarte aux poires et amandes  Gaufre confiture Banane	<b>JEUDI 24</b> Potage de courges <b>Bio</b> au gruyère Steak haché Sauce Béarnaise Riz au colombo Éclair vanille  Baguette beurre Crème dessert chocolat	<b>VENDREDI 25</b> Friand au fromage Brandade De poisson Saint Nectaire Banane  Baguette beurre Jus de pommes
<b>LUNDI 28</b> Choux Chinois <b>Bio</b> dés de mimolette Sauté de veau <b>Loc</b> Carottes <b>Bio</b> Riz au lait maison  Baguette beurre chocolat Yaourt aux fruits	<b>MARDI 29</b> Macédoine de légumes à la mayonnaise Poisson sauce tomate Spaghetti Chèvre Banane  Pain aux raisins Compote	<b>MERCREDI 30 AL</b> Radis beurre Cuisse de poulet <b>Loc</b> Boulgour et oignons Salade verte Yaourt fermier <b>Bio Loc</b>  Gâteaux au yaourt maison Yaourt sucré	<b>JEUDI 31 VÉGÉTARIEN</b> Salade de pâtes Maïs Omelette <b>Bio Loc</b> Petits pois St Paulin Poire  Baguette pâtes à tartiner Pomme	<b>VENDREDI 1</b> Carottes râpées <b>Bio</b> Jambon grillé <b>Loc</b> Haricots blancs <b>Loc</b> Crème Anglaise maison  Baguette fromage Jus de fruits

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.

VILLE DE  
**CLISSON**