

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 12 : du 20/03 au 24/03/2022

Lundi 20

Entrée

POMMELOS AU SUCRE
VELOUTE DE CAROTTES
BETTERAVES

Plat

PAVE DE COLIN A LA
SETOISE
POULET ROTI
.....
PETITS POIS ET CAROTTES
PATES COQUILLAGE

Laitage

GOUDA*
EDAM*

Dessert

CREME DESSERT A
LA VANILLE
CREME DESSERT
AU CHOCOLAT



PRODUIT LOCAL



REP



AOP



AOC



ABL

PRODUIT ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCAL



AB

PRODUIT ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE

COLLEGIENS *
ATELIER CUISINE



PLATIGNA



Departement

Yerault

Mardi 21

Entrée

SALADE
GARNITURE AUX LARDONS
ET GROUIONS
CAKE AUX OLIVES, DES DE
BREBIS ET SALADE
MELANGEE
LENTILLES EN SALADE

Plat

FALAFELS ET SES CEREALES
SAUCE BLANCHE
SAUTE DE PORC AUX OLIVES
.....
CAROTTES PERSILLEES
AU BEURRE

Laitage

SAINT NECTAIRE*
TOMME CATALANE*

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Jeudi 23

Entrée

SALADE MELANGEE
GARNITURE AU MAIS
CAROTTES RAPEES AU
CITRON ET HUILE D'OLIVE
POIS CHICHES EN
VINAIGRETTE

Plat

ESTOUFFADE DE BŒUF
A LA PROVENCALE
LAGANES CHEVRE
/ FENYARDS
.....
BOULGOUR PILAF

Laitage

YAOURT NATURE
YAOURT A L'ABRICOT

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT
RIZ AU LAIT

Vendredi 24

Entrée

SOUPE CREOLE
ACCRAS DE MORUE ET CITRON
AVOCAT EN VINAIGRETTE

Plat

ROUGAIL DE SAUVISSE
(PORC)
DORADE SAUCE CURRY
.....
RIZ PILAF
PUREE DE PATATES DOUCES

Laitage

YAOURT A LA VANILLE
FROMAGE BLANC NATURE

Dessert

ANANAS
TARTE NOIX DE COCO/ANANAS

