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

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 13 : du 27/03 au 31/03/2023

Lundi 27

Entrée

ROULE AU FROMAGE
QUICHE LORRAINE
BETTERAVES

Plat

ESCALOPE DE PORC GRILLEE
AUX HERBES DE PROVENCE
BOLOGNAISE DE LENTILLES
*****
HARICOTS VERTS PERSILLES

Laitage

EMMENTAL*
CAMEMBERT*

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Mardi 28

Entrée

SALADE D'ENDIVES
AUX DES DE BREBIS
ROSETTE LA SALVETAT ET
CORNICHON (PORC)
LENTILLES EN SALADE

Plat

PAVE DE COLIN A LA
SETOISE
RAVIOLINIS AUX TROIS
FROMAGES
*****
FLAN AUX COURGETTES

Laitage

YAOURT A LA FRAISE
FAISSELLE ET SUCRE

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Jeudi 30

Entrée

CAROTTES RAPEES A LA
VINAIGRETTE
SALADE MELANGEE
PATE DE CAMPAGNE (PORC)

Plat

PAVE DE POISSON A
LA BORDELAISE
BLANQUETTE DE VEAU A
L'ANCIENNE
*****
RIZ PILAF DE CAMARGUE
PRINTANIERE DE LEGUMES

Laitage

MINI BABYBEL*
BLEU D'AUVERGNE*

Dessert

CREPE ET PATE A TARTINER
GATEAU AUX POMMES
(fabrication maison)

Vendredi 31

Entrée

SALADE DE LAITUE ET
CHEVRE CHAUD
SALADE NICOISE
QUINOA ET DES DE BREBIS

Plat

STEAK HACHE (BŒUF)
MOULES MARINIERES A
LA CREME
*****
POELEE RATATOUILLE ET
PATES COQUILLAGES
FRITES

Laitage

YAOURT A LA VANILLE
YAOURT A L'ABRICOT

Dessert

SALADE DE FRUITS D'HIVER
POMME DE SAISON

LOCAL PRODUIT LOCAL — IGP — AOP — AOC — ABL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE — AB PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE — Les Recettes Atelier Cuisine RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE » — PLAT VEGETARIEN

Département Hérault

* « Programme lait et fruits à l'école »