

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Saint-Jean
de-Boiseau

- Toutes nos viandes de bœuf servies sont d'origine française.
- Environ 40% des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons.

Lundi 4/03	Mardi 5/03	Jeudi 7/03	Vendredi 8/03
<p>Salade de taboulé</p> <p>Sauté de porc Marengo</p> <p>Petits pois aux carottes</p> <p>Comté</p> <p>Fruit</p>	<p>Chiffonnade de salade (œufs fromage croustons)</p> <p>Filet de poisson meunière (citron)</p> <p>Légumes ratatouille et riz parfumé</p> <p>Petits suisses</p>	<p>Salade de betteraves à la framboise</p> <p>Escalope de poulet au jus cuisiné</p> <p>Pommes frites</p> <p>Yaourt à la vanille</p>	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>Gratin de conchiglie aux petits légumes (plat végétarien)</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>
Lundi 11/03	Mardi 12/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
<p>Radis rose (beurre)</p> <p>Fricassée de canard à l'orange</p> <p>Cœur de blé</p> <p>Lait</p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de bœuf au jus cuisiné</p> <p>Légumes du marché</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz au thon</p> <p>Saucisses chipolatas</p> <p>Haricots-beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Brandade de cabillaud</p> <p>Ile flottante</p>
Lundi 18/03	Mardi 19/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
<p>Penne (1/2 complet) à la bolognaise</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de chou chinois au jambon</p> <p>Poulet fermier rôti</p> <p>Poêlée bretonne</p> <p>Compote de fruits (biscuit)</p>	<p>Rillettes sarthoises</p> <p>Tagine aux amandes et aux abricots (plat végétarien)</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte aux miettes de thon</p> <p>Gigot d'agneau au jus cuisiné</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Tarte au flan</p>