

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 27 février au 14 avril 2023

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
BETTERAVES ROUGES BIO AUX FRAMBOISES	CHOU ROUGE RÂPE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU MAÏS ET MIMOLETTE	QUICHE AU CHEVRE (à portionner)	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS
FILET DE POULET (VVF, local) A LA CREME	COQUILLETTES BIO (locales) FACON BOLOGNAISE OU BOLOGNAISE (VBF)	CORDON BLEU	SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE FORESTIERE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
POMMES RISSOLEES	ET FROMAGE RAPE	CAROTTES AU THYM	PETITS POIS CAROTTES	ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales)
VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CANTAFRAIS	MIMOLETTE (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)
FLAN NAPPE CAMEL	BANANE BIO	CREME DESSERT VANILLE	NOVLY CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
ROULADE DE VOLAILLE	SEGMENTS DE POMELOS	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE PEPINETTES
FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE	SAUTE DE PORC (VPF, local) AU PAPRIKA DOUX	NORMANDIN DE VEAU	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE OU QUENELLES DE BROCHET	NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP
BLE AUX PETITS LEGUMES	POMMES RISSOLEES	RATATOUILLE	COQUILLETTES BIO (locales)	HARICOTS BEURRE
GOUDA (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)	VACHE PICON	FROMAGE	EMMENTAL (à portionner)
BANANE	FLAN NAPPE CAMEL	LAITAGE	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	Anniversaire du mois : QUATRE-QUART (à portionner)

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE PERSILLEES	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CREPE AU FROMAGE	"Le Mexique"	
CHIPOLATAS (VPF, locales)	FILET DE POISSON PANE MSC	RÔTI DE DINDE (VVF) À LA MOUTARDE	SALADE SALSA (iceberg, maïs, tomates, vinaigrette à la mangue)	
LENTILLES VERTES BIO (locales)	PURÉE DE HARICOTS VERTS (dont pdt)	RIZ BIO	BOULETTES DE BOEUF A LA MEXICAINE	
KIRI	GOUDA (à portionner)	FROMAGE	SPICY POTATOES	
YAOURT AROMATISE BIO (local)	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	FRUITS AU SIROP	TARTARE	
			GÂTEAU A L'ANANAS	
			POMME (locale)	

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	OEUF DUR ET MAYONNAISE
RAVIOLI A LA VIANDE ET SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC (VPF)	VIENNOISE DE DINDE	QUICHE AU FROMAGE OU QUICHE A LA VOLAILLE	BLANQUETTE DE POISSON
ET FROMAGE RAPE	POMMES NOISETTES ET KETCHUP	PRINTANIERE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
SAMOS	GOUDA (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	PETIT LOUIS TARTINE
POMME	CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE CROISSILLON ABRICOTS	YAOURT AROMATISE BIO (local)	FRUIT DE SAISON

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG AUX DES D'EMMENTAL	CAROTTES RAPEES CITRONNEES	CONCOMBRES A LA MENTHE	BETTERAVES ROUGES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC (VPF, local) AUX RAISINS SECS	PARMENTIER VEGETAL OU HACHIS PARMENTIER (VBF)	LASAGNES AU SAUMON	SAUTE DE POULET (VVF, local) AU ROMARIN	FILET DE POISSON MEUNIERE MSC
SEMOULE BIO	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	RIZ BIO	HARICOTS PLATS A L'AIL
CHANTENEIGE	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	FRUIT DE SAISON	CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)	EDAM (à portionner)
LIEGEOIS CHOCOLAT			POIRE	DONUTS

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FERIE			Repas de Pâques	
	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	MACEDOINE DE LEGUMES	Roulade de surimi et mayonnaise	
	BOUDIN BLANC (local)	PILONS DE POULET TEX-MEX	Boulettes d'agneau sauce au romarin	
	PUREE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	Pommes pins	
	BÛCHETTE DE CHEVRE	FROMAGE	Caprice des Dieux (régional) (à portionner)	
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	Gâteau au chocolat et crème anglaise	
				SALADE DE PERLES
				FILET DE POISSON PANE
				CAROTTES PERSILLEES
				VACHE QUI RIT
				CREME DESSERT VANILLE

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TABOULE ORIENTAL (semoule BIO)	QUICHE AU THON	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE
SAUTE DE BŒUF (VBF, local) PROVENÇAL	FUSILLI BIO (locales) CARBONARA	NUGGETS DE POISSON ET MAYONNAISE	FILET DE POULET (VVF, local) SAUCE CITRON	DAHL DE LENTILLES BIO (locales) AU CURRY OU BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY
BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	ET FROMAGE RAPE	PETITS POIS	COURGETTES PERSILLEES	RIZ BIO
COULOMMIERS (à portionner)	PETIT MOULE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	TOMME NOIRE (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)
COMPOTE POMME-FRAISE	NOVLY VANILLE	TARTE AUX POMMES	POMME (locale)	YAOURT AROMATISE BIO

**** VACANCES DE PRINTEMPS ****