

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 27 février au 14 avril 2023

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
CHOU ROUGE RÂPE VINAIGRETTE	QUICHE AU CHEVRE (à portionner)	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE PERSILLEES
COQUILLETES BIO (locales) FACON BOLOGNAISE OU BOLOGNAISE (VBF)	SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE FORESTIERE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	CHIPOLATAS (VPF, locales)
ET FROMAGE RAPE	PETITS POIS CAROTTES	ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales)	LENTILLES VERTES BIO (locales)
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	MIMOLETTE (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)	KIRI
BANANE BIO	NOVLY CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE BIO (local)

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
SEGMENTS DE POMELOS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE PEPINETTES	RADIS BEURRE
SAUTE DE PORC (VPF, local) AU PAPRIKA DOUX	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE OU QUENELLES DE BROCHET	NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP	RAVIOLI A LA VIANDE ET SAUCE TOMATE
POMMES RISSOLEES	COQUILLETES BIO (locales)	HARICOTS BEURRE	ET FROMAGE RAPE
CAMEMBERT BIO (à portionner)	FROMAGE	EMMENTAL (à portionner)	SAMOS
FLAN NAPPE CAMEL	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	Anniversaire du mois : QUATRE-QUART (à portionner)	POMME

"Le Mexique"

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE SALSA (iceberg, maïs, tomates, vinaigrette à la mangue)	CELERI REMOULADE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
FILET DE POISSON PANE MSC	BOULETTES DE BOEUF A LA MEXICAINE	OMELETTE FRAÎCHE OU POISSON BORDELAISE	SAUTE DE PORC (VPF, local) AUX RAISINS SECS
PURÉE DE HARICOTS VERTS (dont pdt)	SPICY POTATOES	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	SEMOULE BIO
GOUDA (à portionner)	TARTARE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	CHANTENEIGE
COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	GÂTEAU A LANANAS	POMME (locale)	LIEGEOIS CHOCOLAT

lundi 3 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	OEUF DUR ET MAYONNAISE	MELI-MELO DE CRUDITES
JAMBON BLANC (VPF)	QUICHE AU FROMAGE OU QUICHE A LA VOLAILLE	BLANQUETTE DE POISSON	TORTILLA DU CHEF
POMMES NOISETTES ET KETCHUP	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	CHANTAILLOU
GOUDA (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	PETIT LOUIS TARTINE	MOUSSE AU CHOCOLAT
CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE BIO (local)	FRUIT DE SAISON	

Repas de Pâques

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FERIE	Roulade de surimi et mayonnaise Boulettes d'agneau sauce au romarin Pommes pins Caprice des Dieux (régional) (à portionner) Gâteau au chocolat et crème anglaise	SALADE DE PERLES	MENU DU JOUR
		FILET DE POISSON PANE	
		CAROTTES PERSILLEES	
		VACHE QUI RIT	
		CREME DESSERT VANILLE	

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SALADE ICEBERG AUX DES D'EMMENTAL	CONCOMBRES A LA MENTHE	BETTERAVES ROUGES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
PARMENTIER VEGETAL OU HACHIS PARMENTIER (VBF)	SAUTE DE POULET (VPF, local) AU ROMARIN	FILET DE POISSON MEUNIERE MSC	SAUTE DE BŒUF (VBF, local) PROVENCAL
CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	RIZ BIO	HARICOTS PLATS A L'AIL	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL
YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)	EDAM (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)
	POIRE	DONUTS	COMPOTE POMME-FRAISE

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	QUICHE AU THON	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE	ROULADE DE VOLAILLE
FUSILLI BIO (locales) CARBONARA	FILET DE POULET (VPF, local) SAUCE CITRON	DAHL DE LENTILLES BIO (locales) AU CURRY OU BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE
ET FROMAGE RAPE	COURGETTES PERSILLEES	RIZ BIO	BLE AUX PETITS LEGUMES
PETIT MOULE	TOMME NOIRE (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	GOUDA (à portionner)
NOVLY VANILLE	POMME (locale)	YAOURT AROMATISE BIO	BANANE

** VACANCES DE PRINTEMPS **