



Saint Mathurin

RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU MOIS DE mars 2024



JE GOUTE À TOUT !

Les menus suivants peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement, de grève ou de problèmes techniques en cuisine.

				vendredi 1
lait:produit local juste et vendéen filet de poisson frais suivant arrivage fabrication maison fabrication maison et produits locaux produits locaux bbc: bleu blanc cœur menu végétarien menus choisis par le centre de loisirs				salade de pâtes jambon emmental tarte aux poireaux carottes Pom'pote
lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
soupe de pot au feu tajine de poulet bbc semoule crème au chocolat	feuilleté au fromage sauté de porc au poivre choux-fleurs Paris-Brest	rillettes de porc lasagnes au saumon fromage et salade de fruits	salade de pommes de terre et cervelas steak haché bbc haricots verts bio bavarois à l'abricot	céleri rémoulade omelette salade d'endives glace
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
salade piémontaise au thon cervelas alsacien poêlée champêtre yaourt	salade verte bio maïs et fromage steak végétal pommes rôstis compote bio	tomates surimi pâtes bio à la carbonara éclair vanille	concombres à la crème poisson frais riz sauvage fruit du jour bio	betteraves vinaigrette parmentier de canard chou à la crème
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
carottes râpées poisson pané purée de légumes bio gâteau moelleux	macédoine de légumes croziflette fruit du jour	salade de thon tomates et maïs rougail saucisse riz bio ananas au sirop	feuilleté aux légumes croque-fromage poêlée pommes de terre et champignons yaourt	rosette de porc blanquette de dinde bbc courgettes fromage bio et fruit du jour
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
œuf dur mayonnaise tarte provençale haricots beurre mousse à la fraise	salade verte jambon pignons de pin poisson frais petits-pois carottes tarte au citron	terrine de légumes steak haché frites fruit du jour bio	rillettes de sardines potée de choux et saucisse Paris-Brest	radis noix de joue de porc crème d'ail gratin dauphinois pêches au sirop