

# Menus du 11 mars 2024 AU 10 mai /2024

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST PATHUS

Légende :



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Mais vinaigrette aux dés de tomate	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette	Potage de potimarron	Salade Iceberg vinaigrette balsamique	Chou blanc vinaigrette au sésame	Beignet de chou fleur	Haricots verts bio vinaigrette au Balsamique	Concombre vinaigrette au basilic	Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef	Carottes Bio râpés vinaigrette
Émincé de cuisse de poulet sauce méridionale Boulettes végétariennes sauce méridionale	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua	Jambon Blanc LR Nuggets végétariens de blé	Fish burger (pain burger, poisson pané 100% filet MSC, ketchup (dosette), fromage fondu en tranche)	CC Paella végétarienne au riz Bio	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce aux pruneaux Boulettes végétariennes sauce aux pruneaux	Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Sauté de Bœuf EDN sauce façon Navarin Filet de colin d'Alaska MSC sauce façon navarin	Nuggets de poulet pané Nuggets végétariens de blé	Brandade de colin MSC aux poireaux
Jardinière de légumes	Haricots beurre	Macaronis Bio	Frites au four		Semoule Bio		Printanière de légumes	Ratatouille	
Tomme grise	Suisse fruité	Emmental	Yaourt nature et sucre Cake banane Bio chocolat du chef	Carré ligueil	Vache picon	Suisse fruité	Bûchette lait mélangé	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP
Pomme Bio	Poire Bio	Orange Bio		Flan nappé caramel	Orange	Kiwi Bio	Compote pomme fraise	Pomme Bio	Crème dessert chocolat
lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars	lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Carottes râpées vinaigrette au xérès	Lentilles Bio vinaigrette	Pomelos et sucre	Pâté de campagne LR et cornichon Surimi mayonnaise	Chou fleur vinaigrette persillée	Salade de riz Bio tomate et maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre	Maïs vinaigrette aux épices mexicaines	Taboulé (semoule Bio)	Endives vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Shepherd's pie (hachis parmentier au bœuf et petits légumes) Brandade de colin	Cordon bleu de dinde VFR Quenelle nature sauce crème végété	Riz Bio, champignons et emmental AOP façon risotto	Saucisse de Francfort Omelette du chef	Filet de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine	Beignets de calamar à la romaine et citron	Sauté de dinde VFR sauce lait de coco Boulettes végétariennes sauce tomate	Rôti de porc VFR sauce à l'estragon Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux champignons	Poisson blanc meunière et citron	Marmite de poisson MSC façon cotriade
	Brunoise de légumes		Légumes potée (carottes, chou, navets et pdt)	Semoule Bio	Petits pois	Navets et pommes de terre à la crème	Brocolis	Haricots beurre	Frites au four
Yaourt nature Pur Perche et sucre	Coulommiers	Suisse sucré	Yaourt nature de la ferme de Vitain (78) local et sucre	Chataillou ail et fines herbes	Yaourt nature BIO Quart de Lait (95) et sucre	Edam Bio	Yaourt nature et sucre	Suisse fruité	Camembert local Pur Perche
Muffin au chocolat ERTE (78) local	Orange Bio	Éclair chocolat	Banane Bio	Kiwi Bio	Poire	Beignet chocolat noisette	Kiwi Bio	Banane Bio	Far breton aux pommes du chef
lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Macédoine de légumes mayonnaise	Haricots beurre vinaigrette	Cake à l'emmental du Chef	Salade verte vinaigrette à l'échalote	Accras de morue	Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette à l'huile d'olive		Betteraves Bio vinaigrette à l'ail	Crêpe au fromage
Paupiette de veau VFR sauce échalotes Boulettes végétariennes sauce échalotes	Nuggets de poulet pané et ketchup Nuggets végétariens de blé et ketchup	Médailillon de Merlu MSC sauce au citron	Lasagnes de bœuf Lasagnes aux lentilles bio et julienne de légumes	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce colombo Morceaux de colin MSC sauce colombo	Dahl de lentilles Bio	Allumettes de dinde façon carbonara Poisson MSC façon carbonara	FERIE	Nuggets de poulet pané Nuggets végétariens de blé	Médailillon de merlu MSC sauce dieppoise
Brocolis persillés	Pommes de terre cubes rissolées	Jardinière de légumes		Riz Bio	Riz de camargue IGP pilaf	Coquillettes Bio		Légumes tajine	Carottes persillées
Carré ligueil	Suisse sucré	Buchette lait mélangé	Gouda Bio	Yaourt noix de coco de la ferme de Sigy (77) local	Saint Paulin	Emmental		Suisse sucré	Tomme noire IGP
Orange Bio	Kiwi Bio	Poire	Compote pomme cassis	Ananas	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77) local	Compote pomme framboise		Rocher coco ERTE local	Poire Bio
lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril	lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
	Lentilles Bio vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Salade mimosa vinaigrette façon cocktail	Concombre vinaigrette au fromage blanc	Torsades Bio vinaigrette au ketchup	Tomate vinaigrette au basilic			
FERIE	Poisson blanc meunière et citron	Bolognaise de bœuf Egrené végétal de fèves et pois bio sauce napolitaine	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce aux asperges Filet de colin MSC sauce aux asperges	Gratin de gnocchis de pommes de terre, duo de courgettes et chèvre végété	Cordon bleu de dinde VFR Poisson blanc meunière MSC	Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, emmental Bio	FERIE	FERIE	Pique-nique
	Carottes à l'échalote	Coquillettes Bio	Haricots plats à l'huile d'olive		Courgettes à l'ail				
	Saint Nectaire AOP	Suisse fruité	Camembert Bio	Suisse sucré	Brie	Tomme blanche Pur Perche (61) local			
	Poire	Pomme	Dessert de pâques	Gaufre de liège	Pomme Bio	Gâteau basque			
lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril					
Pomelos et sucre	Saucisson sec et cornichons Surimi et mayonnaise	Salade verte Bio et croûtons vinaigrette aux oignons rouges	Taboulé (semoule Bio)	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs vinaigrette au basilic					
Chili sin carne	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Saucisse fumée Quenelles de brochet sauce nantua	Rôti de dinde VFR sauce milanaise Galette végétarienne	Sauté de porc VFR sauce dijonnaise Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore					
Riz de Camargue IGP	Chou fleur béchamel	Purée de pomme de terre façon aligot	Petits pois	Blettes et pommes de terre béchamel					
Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc et sucre	Suisse sucré	Brie	Carré ligueil					
Compote pomme banane	Donuts	Tarte aux poires du chef	Kiwi Bio	Poire					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes