

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

MARS AVRIL 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
08 au 12 Mars	<p><i>Taboulé bio à la menthe</i> <i>Dos de colin pané</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>Camembert</i> <i>Crème désert chocolat</i></p>	<p><i>Œufs dur mayonnaise (végétarien)</i> <i>Steak végétal sarrasin</i> <i>lentilles poireaux (végétarien)</i> <i>Kiri</i> <i>Fruit bio</i></p>	<p><i>Salade de quinoa à la grecque</i> <i>Couscous boulettes</i> <i>Semoule au curcuma</i> <i>Brassé à la pulpe de fruits bio</i></p>	<p><i>Velouté de tomates</i> <i>Sauté de porc au thym</i> <i>Brocolis vapeur</i> <i>Emmental bio</i> <i>Clafoutis pommes cannelle</i></p>
15 au 19 Mars	<p><i>Velouté de légumes</i> <i>Pavé de poisson mariné à la provençale</i> <i>Boulgour</i> <i>Compote de pomme-abricot bio</i></p>	<p><i>Concombre à la crème (végétarien)</i> <i>Croquettes de blé aux épinards</i> <i>Purée (végétarien)</i> <i>Fromage foisonné bio</i> <i>poire</i></p>	<p><i>Carottes râpées aux pignons de pin</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Ratatouille</i> <i>Yaourt au sucre de canne bio</i> <i>Liégeois saveur vanille caramel</i></p>	<p><i>Salade arlequin</i> <i>Sauté de bœuf sauce marengo</i> <i>Riz</i> <i>Camembert bio</i> <i>Gâteau basque</i></p>
22 au 26 Mars	<p><i>Chou blanc à l'indienne</i> <i>Roti de veau sauce forestière</i> <i>Semoule</i> <i>Gouda bio</i> <i>Compote de pomme</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette</i> <i>Pépites de colin aux céréales</i> <i>Haricots verts vapeur</i> <i>Mini cabrette</i> <i>Mousse au chocolat bio</i></p>	<p><i>Veloute de potiron</i> <i>Filet de poulet pané</i> <i>Bâtonnets de carottes</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit bio</i></p>	<p><i>Betteraves bio à l'échalote (végétarien)</i> <i>Lasagnes de légumes à la provençale (végétarien)</i> <i>Gâteau au yaourt</i></p>
29 Mars au 2 Avril	<p><i>Radis beurre</i> <i>Carbonade de bœuf aux oignons</i> <i>Carottes rondelles</i> <i>Petit suisse aux fruits bio</i></p>	<p><i>Œuf dur sauce cocktail</i> <i>Croq veggi tomate (végétarien)</i> <i>Petits pois (végétarien)</i> <i>Tomme blanche</i> <i>Fruit bio</i></p>	<p><i>Carottes râpées bio aux agrumes</i> <i>Tagliatelles carbonara</i> <i>Brassé à la pulpe de fruits</i></p>	<p><i>Concombre vinaigrette</i> <i>Filet de colin doré au beurre</i> <i>Pommes noisettes</i> <i>Chanteneige bio</i> <i>Chou au chocolat</i></p>
05 au 09 Avril	<p>Férié</p>	<p><i>Carottes râpées ciboulette</i> <i>Aiguillettes de poulet au curry</i> <i>Courgettes à la tomate</i> <i>Compote de pomme-abricot-bananes bio</i></p>	<p><i>Tomates au maïs (végétarien)</i> <i>Nuggets de maïs (végétarien)</i> <i>Bâtonnets de carottes sautées (végétarien)</i> <i>Saint-Paulin bio</i> <i>Riz au lait</i></p>	<p><i>Salade printanière</i> <i>Pépites de colin aux trois céréales</i> <i>Pates festives IGP</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Poisson d'avril au chocolat</i></p>
12 au 16 Avril	<p><i>Betteraves bio aux noix</i> <i>Paupiettes de veau au cumin</i> <i>Blé à la tomate</i> <i>Brassé à la pulpe de fruits</i></p>	<p><i>Flan courgette chèvre (végétarien)</i> <i>Lasagne ricotta épinards (végétarien)</i> <i>Kiri</i> <i>Fruits bio</i></p>	<p><i>Concombre à la vinaigrette</i> <i>Spaghettis bolognaise</i> <i>Gouda bio</i> <i>Compote pomme-banane</i></p>	<p><i>Tomates au vinaigre balsamique</i> <i>Dos de colin meunière</i> <i>Jeunes carottes sautées</i> <i>Emmental bio</i> <i>Clafoutis aux pruneaux</i></p>

19 au 23 Avril

*Radis beurre
Sauté de bœuf sauce
charcutière
Gratin de chou-fleur
Tomme noire
Compote de pommes
fruits rouges*

*Chou rouge bio aux
noisettes
Médailles de volaille à la
cantonaise
Riz
Yaourt aromatisé
Banane*

*Salade coleslaw
(végétarien)
Omelette au fromage
(végétarien)
Petits pois à l'étuvée
(végétarien)
Crème dessert chocolat bio*

*Concombre au maïs
Dos de colin sauce
citron
Semoule
Camembert bio
Tarte fine aux pommes*