

Menus du 10 mars 2025 au 02 mai 2025
RESTAURANT SCOLAIRE DE SANGUINET



Légende :
Produits Bio
Produits Pêche durable

Produits Labellisés



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
POTAGE TOMATE VERMICELLES NUGGET'S DE VOLAILLE BROCOLIS BIO AU BEURRE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) GALETTE VEGGIE GRATINÉE AU FROMAGE ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE CRUMBLE AUX FRUITS	SALADE DE RIZ, MAÏS CIBOULETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE DU CHEF PURÉE AU POTIRON FROMAGE CRÈME CARAMEL	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE DAUBE DE BOEUF BIO COQUILLETES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE AU JAMBON FILET DE POISSON MSC GRATIN POMMES DE TERRE ET POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
RADIS ROSES AU BEURRE PIZZA AUX 3 FROMAGES SALADE VERTE PETIT SUISSE BANANE BIO	SALADE DE RIZ SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE YAOURT BIO À LA VANILLE	CAROTTES BIO RÂPÉES CHIPOLATAS GRILLÉES GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE TARTE AUX POMMES	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE JAMBON BLANC COQUILLETES BIO AU BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET MAÏS BRANDA DE POISSON MSC FROMAGE AOP LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT ÉCHINE DE PORC À L'AIL PETITS POIS AU JUS FROMAGE AOP ÉCLAIR AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE COURGE LASAGNES AUX LÉGUMES FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE CHAMPIGNON SEMOULE BIO FROMAGE SMOOTHIE DE FRUITS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS TAJINE DE POISSON POMMES VAPEUR FROMAGE FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS POULET RÔTI AUX HERBES PURÉE DE CAROTTES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
FÉRIÉ	MACÉDOINE VINAIGRETTE CROQUE FROMAGER (RECETTE DU CHEF) SALADE VERTE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	RILLETES ET CORNICHON HAUT DE CUISSÉ DE POULET RÔTI BROCOLIS SAUTÉS FROMAGE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE COEUR DE BLÉ FROMAGE BIO ÎLE FLOTTANTE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TOMATE CAROTTES VAPEUR AUX HERBES FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE VOLAILLE FAÇON STROGONOFF HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FROMAGE FLAN NAPPÉ CARAMEL	OEUF BIO MIMOSA JAMBON GRILLÉ SAUCE BARBECUE LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	BOUILLON DE LA POTÉE POTÉE DE CHOU VERT À LA SAUCISSE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	TOURIN AUX VERMICELLES QUICHE FROMAGÈRE (AUX OEUFS BIO) SALADE VERTE PETIT SUISSE BANANE	SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS MARÉE DU JOUR RIZ IGP DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FROMAGE YAOURT BIO SUCRÉ

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE HACHIS PARMENIER VEGGIE SALADE VERTE FROMAGE AOP BANANE BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES AU MAÏS SAUTÉ DE VOLAILLE TANDOORI CHOU FLEUR FROMAGE TARTE À LA NOIX DE COCO	TOMATE VINAIGRETTE HAMBURGER ROSTI DE POMME DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS TORTIS AU SAUMON FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	MENU ITALIE vendredi 04 avril
POTAGE DE LÉGUMES OMELETTE (AUX OEUFS BIO) AU FROMAGE BROCOLIS FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT	CHIFFONNADE DE CHOU ÉMINCÉ DE BOEUF A LA CRÈME POMME DE TERRE NOISETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CÉLERI RÉMOULADE POULET BASQUAISE RIZ FROMAGE SALADE D'ANANAS À LA MENTHE	SAUCISSON À L'AIL FILET DE POISSON CAROTTES BIO FAÇON VICHY FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON	MINI BRUSCHETTA TOMATE, PESTO ET MOZZA MACARONIS BIO CARBONARA FROMAGE RÂPÉ PANNA COTTA AU CHOCOLAT

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
SALADE DE POMMES DE TERRE CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE POIS CHICHE BLANQUETTE DE POISSON AUX LÉGUMES CAROTTES BIO BRAISÉES FROMAGE CREME AUX OEUFS	PÊCHE AU THON LASAGNES BOLOGNAISE (BOEUF BIO) FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE COUSCOUS DE LÉGUMES ET ABRICOTS SECS SEMOULE BIO ET POIS CHICHES FROMAGE YAOURT BIO SUCRÉ	SALADE VERTE AU MAÏS ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES POMMES DE TERRE BIO VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.