

Menus du 4 mars au 12 avril 2024

Restaurant scolaire de Monts Sur Guesnes

#REF!

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local



lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
BETTERAVE A LA VINAIGRETTE	CHOU BLANC AUX POMMES	CELERI REMOULADE	PIZZA DU CHEF
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	FAJITAS AU POULET EPICE	SAUCISSE LOCALE	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL
SEMOULE	SALADE VERTE LOCALE	PETITS-POIS AUX OIGNONS	YAOURT SUCRE BIO ET LOCAL
CAMEMBERT	MIMOLETTE	CHEVRE LOCAL	COMPOTE DE POMME LOCALE CANNELLE
FRUIT DE SAISON	CREME PRALINÉ	CAKE MARBRE AU CHOCOLAT	

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE CRUDITES	OEUF MAYO	SALADE VERTE LOCALE FROMAGE
FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE	ESCALOPE DE DINDE LOCALE AUX 4 ÉPICES	PASTA PARTY (sauce pois chiches)	CHIPOLATAS
NAVETS BRAISÉS ET CAROTTES LOCALES	RIZ CREOLE		SALSIFIS TOMATES
CANTAL	YAOURT SUCRE	CHÈVRE LOCAL	CAMEMBERT
ROSES DES SABLES	BANANE SAUCE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
RADIS ROSES ET BEURRE	SAUCISSON A L'AIL ET CONDIMENT	TARTE FINE AUX LÉGUMES	SALADE MELEE LOCALE AUX NOIX
SAUTÉ DE PORC AU CURRY LOCAL	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
FLAGEOLETS	NAVETS GLACÉS (& pommes de terre)	POELEE DE LEGUMES DE SAISON	RIZ PILAF
TOMME BLANCHE	EMMENTAL	CANTAL	PETIT SUISSE
POIRE RÔTIE AUX SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE FRAISES	FRUIT DE SAISON

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE LOCALE AU MAIS	CAROTTES LOCALES RAPEES AU CITRON
EMINCE DE POULET LOCAL FAÇON BASQUAISE	JAMBALAYA VG AUX LEGUMES	SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	PÂTES AU SAUMON
CHOU FLEUR ROTI	ET HARICOTS ROUGES	FRITES FRAICHES ET KETCHUP	
ST NECTAIRE	TOMME NOIRE	BRIE	KIRI
COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES	ANANAS FRAIS	CREME CHOCOLAT BIO ET LOCALE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

BRESIL

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
BEIGNETS DE POISSON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	BROCOLIS ET AMANDES
FEIJOADA (sauce chorizo)	PIZZA VG	WATERZOI DE VOLAILLE LOCALE	POISSON PANE CITRON
RIZ	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	EPINARDS A LA CREME
CHEVRE LOCAL	EMMENTAL	YAOURT SUCRE	CAMEMBERT
CREME COCO	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	GLACE ET BISCUIT

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES
	COUSCOUS POULET	LASAGNES VG & SALADE	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
	LEGUMES COUSCOUS		CHOU-FLEUR EN GRATIN
	PETIT SUISSE	EMMENTAL	ST NECTAIRE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CITRON	FRUIT DE SAISON

PRODUCTEURS LOCAUX : Fromagerie Le Petit Signé SAINT SAUVEUR-Chèvre /Les Producteurs Réunis -DISSAY 86-Boeuf/ Boulangerie PITHON - T 79 Yaourt et crème BIO Ferme de BONNEUIL VERRUE 86- Porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

