

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHÉLOIS



du 10 mars au 02 mai 2025

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
CHOU ROUGE RÂPE VINAIGRETTE	QUICHE AU CHEVRE (à portionner)	SALADES MÉLÉES AUX CROUTONS	CÉLÉRI RÉMOULADE
SAUTÉ DE POULET (VVF, local) AU MIEL	SAUTE DE PORC (VPF, local) À LA DIJONNAISE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	CHIPOLATAS (VPF, locale)
POMMES RISSOLÉES	PETITS POIS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	LENTILLES VERTES BIO (locales)
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	MIMOLETTE (à portionner)	CAMEMBERT (à portionner)	KIRI
BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	GATEAU POIRE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)	YAOURT AROMATISE BIO

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
CONCOMBRES À LA MENTHE	TABOULÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	MENU DU JOUR
NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP	SAUTÉ DE PORC (VPF, local) AU CHORIZO	COQUILLETES BIO (locales) BOLOGNAISE	
HARICOTS VERTS OIGNONS ET FINES HERBES	CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL	EMMENTAL (à portionner)	
TARTARE	COULOMMIERS (à portionner)	FRUIT DE SAISON	
MARBRÉ CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE	POIRE		

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE
FILET DE POISSON PANE TOMATÉ MSC	ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU THYM	OMELETTE FRAÎCHE	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE
COQUILLETES BIO (locales)	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	SEMOULE BIO
GOUDA (à portionner)	TOMME NOIRE (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	CHANTENEIGE
COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	KIWI BIO	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF (à portionner)	CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO, local) (à portionner)

VACANCES D'AVRIL			
lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
FÉRIÉ	SALADE DE PATES, SURIMI ET AVOCAT	CAROTTES RÂPÉES ET VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO À LA FRAMBOISE
	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ROMARIN	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE (OU quenelle de brochet)	PILONS DE POULET TEX-MEX
	POELÉE DE LÉGUMES	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	SEMOULE BIO ET RATATOUILLE
	TOMME BLANCHE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	FROMAGE
	CHARLOTTE POIRE-CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF (à portionner)

lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
SALADE ICEBERG AUX DES D'EMMENTAL	RADIS BEURRE	SALADE DE PERLES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE
PARMENTIER VÉGÉTARIEN DU CHEF OU HACHIS PARMENTIER (VBF) DU CHEF	NAPOLITAIN DE POISSON MSC	SAUTE DE POULET (VVF, local) SAUCE PAPRIKA	LASAGNES VÉGÉTARIENNES DU CHEF OU LASAGNES DE BOEUF DU CHEF
CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	RIZ BIO	CAROTTES VICHY	CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)
SALADE DE FRUITS	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	EDAM (à portionner)	FROMAGE BLANC FRUITÉ
	FRUIT DE SAISON	CHEESECAKE AU SPÉCULOOS DU CHEF	

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
SALADE MELÉE ET VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	FÉRIÉ	MENU DU JOUR
LASAGNES VÉGÉTARIENNES (OU LASAGNES DE BOEUF)	GNOCCHIS À LA CARBONNARA		
BÛCHETTE DE CHEVRE (à portionner)	MAASDAM (à portionner)		
YAOURT AROMATISÉ BIO (local)	COCKTAIL DE FRUITS		

- Labelisé
- Local
- BIO
- Préparé par le chef