

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 10 mars au 02 mai 2025

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES ET MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	QUICHE AU CHEVRE (à portionner)	SALADES MÉLÉES AUX CROUTONS
TORTELLINI ÉPINARDS - RICOTTA SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE POULET (VVF, local) AU MIEL	STEAK HACHÉ DE POULET ET SAUCE	SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
BRIE EN POINTE	POMMES RISSOLÉES	CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL	PETITS POIS	ECRASE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
NOVLY CHOCOLAT	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CANTAFRAIS	MIMOLETTE (à portionner)	CAMEMBERT (à portionner)
	BANANE BIO	SALADE DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	GATEAU POIRE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE	CONCOMBRES À LA MENTHE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	TABOULÉ	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
LASAGNES VÉGÉTARIENNES DU CHEF OU LASAGNES DE BOEUF DU CHEF	NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF	SAUTÉ DE PORC (VVF, local) AU CHORIZO	COQUILLETES BIO (locales) BOLOGNAISE
CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)	HARICOTS VERTS OIGNONS ET FINES HERBES	TARTARE	CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL	EMMENTAL (à portionner)
FROMAGE BLANC FRUITÉ	MARBRÉ CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE	TOMME BLANCHE (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)	FRUIT DE SAISON

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
CÉLÉRI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE
CHIPOLATAS (VVF, locale)	FILET DE POISSON PANÉ TOMATÉ MSC	RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY	ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU THYM	OMELETTE FRAÎCHE
LENTILLES VERTES BIO (locales)	COQUILLETES BIO (locales)	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL
KIRI	GOUDA (à portionner)	FROMAGE	TOMME NOIRE (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
YAOURT AROMATISE BIO	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	KIWI BIO	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF (à portionner)

VACANCES D'AVRIL

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
FÉRIÉ	RADIS BEURRE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTE, SURIMI ET AVOCAT	CAROTTES RÂPÉES ET VINAIGRETTE
	POISSON PANÉ	MOUSSAKA DE BOEUF	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ROMARIN	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE (ou quenelle de brochet)
	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BRIE EN POINTE (à portionner)	POELÉE DE LEGUMES	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
	CAMEMBERT (à portionner)	FRUIT DE SAISON	TOMME BLANCHE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)
	CRÈME DESSERT VANILLE		CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)	FRUIT DE SAISON

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
BETTERAVES BIO ET MAIS VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE	OEUVE DUR ET MAYONNAISE	RADIS BEURRE	SALADE DE PERLES
BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE	PARMENTIER VÉGÉTARIEN DU CHEF OU HACHIS PARMENTIER (VVF) DU CHEF	FILET DE POISSON MSC SAUCE BASQUAISE	NAPOLITAIN DE POISSON MSC	SAUTÉ DE POULET (VVF, local) SAUCE PAPRIKA
SEMOULE BIO	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RIZ BIO	CAROTTES VICHY
CHANTENEIGE	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	BUCHE DE CHÈVRE (à portionner)	YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner)	EDAM (à portionner)
CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO, local) (à portionner)	SALADE DE FRUIT	LAITAGE	FRUIT DE SAISON	CHEESECAKE AU SPÉCULOOS DU CHEF

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
BETTERAVES ROUGES BIO À LA FRAMBOISE	SALADE MÉLÉE ET VINAIGRETTE	MOUSSE DE THON	FÉRIÉ	CONCOMBRES VINAIGRETTE
PILONS DE POULET TEX-MEX	LASAGNES VÉGÉTARIENNES (OU LASAGNES DE BOEUF)	BOULETTES DE BOEUF SAUCE BRUNE		PÂTES BIO (locales) À LA CARBONNARA
SEMOULE BIO ET RATATOUILLE	BÛCHETTE DE CHEVRE (à portionner)	POMMES NOISETTE		MAASDAM (à portionner)
FROMAGE	YAOURT AROMATISE BIO (local)	FRUIT DE SAISON		COCKTAIL DE FRUITS

