



Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de mars 2020



Menu de notre région !

L'info du mois prochain : menu de Pâques et surprise en chocolat

<p>Lundi 09-mars-20</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Escalope Cordon Bleu</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Fromage de chèvre</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p>Mardi 10-mars-20</p> <p><i>Toast sardines au fromage flanc</i></p> <p><i>Saucisses grillées au four*</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Gouda bio portion</i></p> <p><i>Compote de pommes bio</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 11-mars-20</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Boulette de bœuf, ketchup</i></p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i></p> <p><i>Camembert bio</i></p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	<p>Jeudi 12-mars-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Potage de légumes</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i></p> <p><i>Concassée de tomates au basilic</i></p> <p><i>Petit-Suisse nature sucré bio</i></p> <p><i>Cigarette russe</i></p>	<p>Vendredi 13-mars-20</p> <p><i>Pizza aux deux fromages</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Étuvé d'épinards bio à la crème</i></p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Tranche d'ananas</i></p>
<p>Lundi 16-mars-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Omelette, salade verte</i></p> <p><i>Paëlla</i></p> <p><i>végétarienne bio</i></p> <p><i>P'tit Louis coque</i></p> <p><i>Velouté pomme fraise</i></p>	<p>Mardi 17-mars-20</p> <p>Menu Poitou-Charentes</p> <p><i>Farci maison*</i></p> <p><i>Fricassée de volaille à la poitevine</i></p> <p><i>La sauce aux patates</i></p> <p><i>P'tit Chabichou à la coupe</i></p> <p><i>Broyé du Poitou</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 18-mars-20</p> <p><i>Bouillon de légumes, vermicelle</i></p> <p><i>Paupiette de veau forestière</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Petit-Suisse au fruit bio</i></p> <p><i>Gauffre</i></p>	<p>Jeudi 19-mars-20</p> <p><i>Duo de saucissons*, beurre</i></p> <p><i>Brochette de sot l'y laisse de dinde</i></p> <p><i>Haricots beurre au jus de viande</i></p> <p><i>Boursin ail et fines herbes</i></p> <p><i>Kiwi bio</i></p>	<p>Vendredi 20-mars-20</p> <p><i>Concombre sauce salade</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i></p> <p><i>Emmental à la coupe</i></p> <p><i>Moelleux chocolat, crème anglaise</i></p>
<p>Lundi 23-mars-20</p> <p><i>Salade Coleslaw</i></p> <p><i>Longe de porc rôtie *, jus Mille Fleurs</i></p> <p><i>Mousseline de carottes et patates douces</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Madeleine</i></p>	<p>Mardi 24-mars-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Salade de perles multicolores</i></p> <p><i>Nuggets de soja et blé</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Bûche du pilat à la coupe</i></p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>	<p>Mercredi 25-mars-20</p> <p><i>Carottes rapées, œuf dur</i></p> <p><i>Ravioli pur bœuf au gratin</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Fromage blanc bio</i></p> <p><i>Pain perdu</i></p>	<p>Jeudi 26-mars-20</p> <p><i>Filet de maquereaux, sauce moutarde</i></p> <p><i>Couscous poulet, merguez</i></p> <p><i>Semoule bio</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Liégeois de fruits pomme, abricot</i></p>	<p>Vendredi 27-mars-20</p> <p><i>Tortillas de crudités</i></p> <p><i>Aiguillette de colin Meunière</i></p> <p><i>Brunoise de légumes</i></p> <p><i>Crème à la vanille</i></p> <p><i>Petits sablés au beurre salé</i></p>

Lundi 30-mars-20 Menu végétarien Radis beurre Chili végétal Riz basmati bio Saint-Marcellin Mousse au chocolat	Mardi 31-mars-20 Salade de tomate à la feta Saucisse de lapin Lentilles bio à la paysanne Cantal jeune portion Choux à la crème maison	 Mercredi 01-avr-20  Salade décomposée Escalope Dinosaur à la Viennoise Petits pois bio farcis Fromage " Pouet Pouet " Glace à la rilette	Jeudi 02-avr-20 Œufs à la Monégasque (thon) Sauté de dinde à la Provençale Pâtes fraîches bio Yaourt à boire P'tit gâteau sec	Vendredi 03-avr-20 P'tit croissant jambon*, fromage Panaché de la mer (poisson frais) Épinards bio à la Béchamel Camembert bio Poire
--	--	--	---	--

Contient du porc *

Circuit court

Produit bio

Contact restauration Christian et Vincent 05.49.46.15.63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite



