

Menus du 25 mars au 26 avril 2019

RESTAURANT SCOLAIRE SAINTE THERESE D'AVILA

Légende :



lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Salade de pomme de terre BIO aux cornichons Salade de perles de pâtes Goujon de poulet pané Petits pois mitonnés Suisse nature sucré Yaourt nature sucré Compote de pomme Paires au sirop	Radis beurre Salade iceberg en vinaigrette Sauté de bœuf sauce tajine Semoule BIO au jus Poireaux béchamel Vache qui rit Fondu carré Fruit de saison local Fruit de saison	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange Concombre en vinaigrette Galette végétarienne Purée de pomme de terre BIO Courgettes sautées Tomme blanche Camembert Fruit de saison local Fruit de saison	Salade de maïs et tomate Pois chiches aux oignons et cumin Filet de poisson meunière Chou fleur en béchamel Pommes boulangères Edam BIO Bûchette au lait mélangé Mousse Ardéchoise
lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Betteraves Bio Vinaigrette Haricots verts en vinaigrette aux échalotes Paupiette de veau sauce caramel Pomme rosti Poêlée de légumes Chantailou Petit moulé nature Flan vanille Crème dessert chocolat	Concombre Bio vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Brocolis et pomme de terre béchamel Tomme grise Emmental Fruit de saison local Fruit de saison	Salade mêlée en vinaigrette Salade de tomate Gratin de coquillettes BIO au thon Fondu carré Vache qui rit Clafoutis à l'abricot	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel Chou blanc râpée en vinaigrette Filet de colin sauce citron Epinards Bio en béchamel Pommes boulangères Suisse fruité Compote de pomme
lundi 22 avril	mardi 23 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
FÉRIÉ	Pomolos et sucre Cuisse de poulet rôti Coquillettes et emmental râpé Fondu carré Compote de pomme	Salade Pascale (Salade verte, œuf dur, thon) Gigot d'agneau au jus Flageolets Brie Gâteau de pâques du chef Friandises	Pizza au fromage Quenelle nature en sauce tomate Poêlée de légumes Mimolette Fruit de saison

- Toutes nos viandes bovines sont d'origines françaises
- Toutes nos vinaigrettes sont élaborées dans notre cuisine
- Nos fruits et légumes locaux viennent des départements suivants: **05,13,84**
- Le riz servi (sauf le BIO) est toujours de provenance de la Camargue

Produits régionaux:

- Notre sauté de Bœuf, les saucisses grillées viennent de Languedoc Lozère
- Les compotes Charles et Alice viennent de Monteux dans le Vaucluse