Menus de MARS 2023

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes certifiées d'origine française

: *Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)*

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
Semaine du 27/02 au 03/03					
Entrée	Céleri aux agrumes	Salade Coleslaw	Carottes râpées	Betteraves bio	Salade de lentilles
Plat	Spaghettis Bolognaises	Sauté de porc charcutière	Poisson pané	Navarin d'agneau	Croque-Monsieur végétal
Accompagnement	Salade verte	Purée de légumes oubliés	Julienne de légumes	Purée	Salade verte
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruits au sirop	Yaourt aux fruits bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Yaourt n/s bio
Semaine du 06/03 au 10/03					
	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Entrée	Salade de pommes de terre et thon	Concombre à la crème	Feuilleté	Salade Russe	Salade de blé carnaval
Plat	Escalope de porc	Steak végétal	Spaghettis bio	Poisson du jour	Bœuf au paprika
Accompagnement	Haricots plats	Riz aux petits légumes	Bolognaise	Brunoise de légumes	Courgettes
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	Fruits au sirop	Fruit bio	Fromage blanc bio	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 13/03 au 17/03					
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée	Salade Indienne	Salade composée	Rosette cornichons	Riz Niçois	Feuilleté au fromage
Plat	Cordon bleu	Pizza aux légumes	Blanquette de veau	Poisson du jour	Sauté de bœuf
Accompagnement	Carottes Vichy bio	Salade verte	Pommes de terre vapeur	Julienne de légumes	Haricots beurre
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Yaourt aux fruits bio	Fruit bio	Faisselle	Fruits au sirop
Semaine du 20/03 au 24/03					
	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrée	Salade composée	Salade fromagère	Concombre	Carottes râpées	Betteraves
Plat	Légumes couscous	Rôti de veau	Paupiette	Poisson du jour	Emincé de bœuf
Accompagnement	Mélange de céréales	Purée	Haricots verts	Riz aux légumes	Petits pois
Laitage	Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit bio	Pâtisserie	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Crème dessert bio
Semaine du 27/03 au 31/03					
	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Entrée	Céleri mayonnaise	Feuilleté au poisson	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Pâté et cornichons
Plat	Nuggets de blé	Escalope de porc au curry	Rôti de bœuf	Poisson du jour	Tajine
Accompagnement	Poêlée de légumes	Salsifis	Pommes noisettes	Brunoise de légumes	Légumes couscous et semoule
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Compote bio	Fruit bio	Fruits au sirop

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc…) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles.

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.