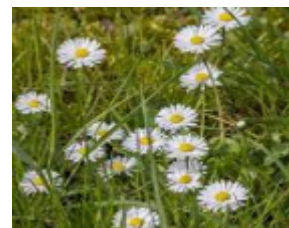


Menus du mois aux Restaurants Scolaires

Février Mars 2023

Écoles de Brousse, Saint-Jean-les -Ollières et Suggère



Semaine du 27 Février au 3 Mars			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tarte jambon poireaux Bœuf braisé Betteraves rôties Riz complet Fromage Salade de fruits frais de saison	Poireaux vinaigrette Poulet Pommes de terre sautées Yaourt Fruit	Menu V&Gé Pomelos Polenta crémeuse Haricots rouge et sauce tomate épicée Fromage Gâteau aux noix	Chou blanc Sauté de veau aux pruneaux Carottes rôties Semoule Fromage Fruit
Semaine du 6 au 10 Mars			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Menu V&Gé Carottes râpées aux noix Râpés de pommes de terre gratinés Ketchup Gâteau au yaourt 	Potage Poisson Frites de polenta Fromage Fruit	Céleri rémoulade Pot au feu Crème meunière au chocolat	Soupe de vermicelles complets Sauté de porc façon rougail Purée de pois cassés Fromage Fruit
Semaine du 13 au 17 Mars			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves râpées Brandade de morue Fromage Roulés à la confiture	Menu V&Gé Carottes à la Marocaine Lasagnes gratinées Végé Gâteau au chocolat	Tatin d'endives Hachis parmentier de bœuf Fromage Fruit	Velouté du Barry Bœuf à la provençale Pâtes Smoothie à la banane

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire Menu V&Gé

Viande Origine France

Agriculture Biologique

Production Locale



Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre

Menus du mois aux Restaurants Scolaires

Mars. 2023

Écoles de Brousse, Saint-Jean-les -Ollières et Suggère



Semaine du 20 au 24 Mars			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Menu V&Gé</i></p> <p>Salade verte croûtons et graines grillées</p> <p>Panisses sauce tomate</p> <p>Blé mondé</p> <p>Fromage</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de lentilles aux lardons</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Légumes rôtis</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Endives noix dés de cantal</p> <p>Saucisses lentilles</p> <p>Biscuits</p>	<p>Salade chou-fleur brocolis</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
Semaine du 27 au 31 Mars			
<i>Menu V&Gé</i>			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Tartinade de poisson</p> <p>Poulet</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte panisses</p> <p>Pâtes au fromage</p> <p>Pommes au four</p>	<p>Betteraves râpées</p> <p>Poisson</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau</p>	<p>Pois chiche grillés au paprika</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Légumes rôtis</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire

Menu V&Gé

Viande Origine France

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage






























Desserts riches en sucre

Menus du mois aux Restaurants Scolaires

Avril. 2023

Écoles de Brousse, Saint-Jean-les -Ollières et Suggère



Semaine du 3 au 7 Avril			
Lundi	Mardi	Jeudi <i>Menu V&Gé</i>	Vendredi
Tarte à la carotte   Veau à la provençale    Riz complet  Salade de fruits de saison	Radis Hachis parmentier au bœuf   Fromage  Fruit	Carottes râpées Gratin de pâtes à la tomate   Gâteau  	Salade verte Chou farci Boulgour  Sablés 
Semaine du 24 au 28 Avril			
Lundi <i>Menu V&Gé</i>	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade verte noix grillées  Lasagnes V&Gé gratinées   Gâteau	Mousse de betterave Poisson sauce citron Pâtes  Fromage  Fruit	Radis beurre Langue de bœuf   Carottes Semoule au lait  	Salade de pommes de terre  Palette de porc à la diable    Légumes rôtis Fromage  Fruit

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire

Menu V&Gé

Viande Origine France

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre