

Menus du 21 / 2 au 8 / 4
RESTAURANT SCOLAIRE DE BOIS EN ARDRES



Légende :
Produits Bio Produits Labellisés
Produits Pêche durable Produit Local



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien			
lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
MACÉDOINE	POTAGE AUX LEGUMES DE SAISON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE FROMAGÈRE
PÂTES	OMELETTE AUX FINES HERBES	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	POISSON MEUNIERE MSC
À LA BOLOGNAISE	FRITES LOCALES	PURÉE	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL
COMPOTE DE POMMES	SALADE	CHOU ROUGE	RIZ
	BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON	YAOURT VANILLE

Repas Végétarien			
lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
FRIAND AU FROMAGE	POTAGE VERT PRÉS	CAROTTE RAPÉES	POTAGE DU JOUR
ESCALOPE DE DINDE FACON WATERZOÏ	POTATOES BURGER	NUGGETS VEGETARIENS	AIGUILLETES DE COLIN MSC A LA DIEPPOISE
BRUNOISE DE LÉGUMES	SALADE	PENNES	SEMOULE
RIZ	YAOURT AROMATISE	À LA NAPOLITAINE	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS CHOCOLAT	POMME AU FOUR

Mardi gras			
lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
PÂTÉ DE CAMPAGNE	POTAGE POIREAUX	CÉLERI AUX POMMES	POTAGE CHOUX-FLEUR
MIJOTÉ DE DINDE A L'ORANGE	STEAK HACHÉ PICADILLO	CROUSTI FROMAGE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE
PURÉE DUO POMMES DE TERRE ET CAROTTES	FRITES LOCALES	COQUILLETES	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS	À LA TOMATE	RIZ
	BEIGNET AU CHOCOLAT	YAOURT	MIMOLETTE

Repas Végétarien			
lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
SALADE DE COLESLAW	POTAGE CÉLÉRI	SALADE VERTE FROMAGÈRE	POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE
HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	PÂTES À LA CARBONNARA	POMMES DE TERRE VAPEUR
SALADE VERTE	POMMES DE TERRE NOISETTES	FROMAGE RÂPÉ	POIREAUX BÉCHAMEL
POIRE HVE	ILE FLOTTANTE	COCKTAIL DE FRUITS	MONT CADI
			POT DE GLACE

Repas végétarien			
lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
POTAGE D'ASPERGES	BETTERAVES ROUGES	FRIAND HOT DOG	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES
COUSCOUS VEGETARIEN	HACHÉ DE VEAU SAVOYARD	GRATIN DE THON ET COURGETTES	CARBONADE FLAMANDE
SEMOULE	PENNE	RIZ	FRITES
LEGUMES COUSCOUS	CRÈME DE VANILLE	SALADE DE FRUITS	GAUFRE BATONNET
PETITS SUISSES AUX FRUITS			

Repas Végétarien			
lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
BETTRAVES ROUGES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	TERRINE DE CAMPAGNE	HAMBURGER
RAVIOLIS AUX LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET A LA PROVENÇALE	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON	FRITES
	SEMOULE	RIZ	SALADE
	RATATOUILLE	ÉPINARDS	GLACE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE	

Repas Végétarien			
lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
POTAGE LAITUE	QUICHE LORRAINE	CHILI CON CARNE VÉGÉTAL	SAUCISSON A L'AIL
SAUCISSE DE TOULOUSE	JAMBON	RIZ	BLANQUETTE DE POISSON MSC
PURÉE LOCALE	CAROTTES	VACHE QUI RIT	SEMOULE
COMPOTE	COQUILLETES	FRUIT DE SAISON	JULIENNE DE LÉGUMES
POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT		TARTE AUX POMMES



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :
le 28 Mars 2022 à 14h 15