



SIRP DE PETIT PALAIS - SAINT SAUVEUR DE PUYNORMAND

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 4 au 29 mars 2024



| | Du 4 au 8 Mars | qualité | Du 11 au 15 Mars | qualité | Du 18 au 22 Mars | qualité | Du 25 au 29 Mars | qualité |
|----------|--|-------------------|---|----------------------|--|-----------------------|---|------------------|
| LUNDI | Potage de légumes Boule bœuf sauce tomate Semoule Mimolette Compote | ☺ | Repas Végétarien Batavia-oignons frits Dhal de lentilles-butternut Pâtes Emmental Fruit frais de saison | | Bouillon vermicelles Sauté de dinde aux 4 épices Carottes rôties Petit cotentin Tarte aux pommes | ☺ | Crème de courge-carottes ☺ Bœuf goulasch Haricots-plats Yaourt au lait entier Barre Bretonne | |
| MARDI | Repas Végétarien Salade verte aux croûtons Gratin à la Polonaise (chou-fleur, PdT, œuf dur) Petit-suisse Fruit frais de saison | | ☺ Carottes râpées ☺ Bœuf aux olives Pommes sautées Gouda Flan au chocolat | | ☺ Coleslaw Brandade de poisson Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison | | Salade au surimi Longe de porc rôtie Haricots-blancs à la tomate Camembert Fruit frais de saison | |
| MERCREDI | | | | | | | | |
| JEUDI | Salade de chou aux raisins ☺ Rougail saucisse Riz créole Coulommiers Fruit frais de saison | | ☺ Céleri râpé aux pommes ☺ Sauté de porc à l'ananas Blé pilaf Yaourt sucré Fruit frais de saison | | Buon Appetito! Tarte fine pesto-mozzarella Gnocchis à la Milanaise (sauce tomate-origan-lard) Salade mêlée Crème au citron | ☺ | Repas Végétarien Carottes râpées ciboulette Coquillettes Sauce aux lentilles corail Mimolette Fromage blanc vanillé | |
| VENDREDI | Soupe Alphabet Rôti de veau Haricots-verts persillés Vache Picon Yaourt aromatisé | ☺ | Velouté patates douces-maïs ☺ Colombo de poisson Julienne de légumes Assortiment de fromages Pâtisserie du chef | | Repas Végétarien Salade mimosa Cari de pois-chiches Riz pilaf Assortiment de fromages Fruit frais de saison | | Mousse de foie Lamelles d'encornets snackées Brocolis sautés Assortiment de fromages Fruit frais de saison | |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

ORIGINE DES PRODUITS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

BIO

FAIT MAISON

FRAIS

Label rouge

Local

IGP

AOP

MSC

