


Du 27 au 31 mars 2023

<p>LUNDI menu végétarien</p> 	<p>Omelette forestière (œufs bio) Pâtes bio / salade verte bio Tome de la Moltais Fruit de saison</p>
<p>MARDI</p>	<p>Salade de haricots verts bio au thon Hachis parmentier maison (pommes de terre bio) Salade verte bio Crème dessert chocolat bio</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Duo de carottes bio et radis noirs râpés Poisson et son crumble de chorizo Légumes rôtis (PdeT bio, poivrons, courgettes, oignons rouges, tomates, épices) Fromage blanc bio au coulis de fruits</p>
<p>JEUDI</p> 	<p>Cassoulet maison & sa garniture Tome de brebis bio Gâteau Milas (type flan)</p>
<p> VENDREDI</p>	<p>Cake au chorizo Cocotte de poisson Carottes persillées bio Fruit de saison bio</p>



Tous les plats sont élaborés et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire, par Christine (chef de Cuisine) et Corinne (notre « pâtissière » en chef).


L'ensemble de **la viande servie est d'origine France.**

Bœuf : Race à viande ; Poulet : Label Rouge ; Porc : Bleu Blanc Cœur

Nos fournisseurs locaux : la Boulangerie de Montreuil Le Gast, Le P'tit Gallo (Montreuil le Gast), la ferme du Coucou (Montreuil Le Gast), La ferme Gabillard (Saint Grégoire), la ferme de la Moltais (Gévezé)...

Le bio au restaurant scolaire : Les œufs, les yaourts, les pommes de terre, les pommes, les betteraves...

Du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	<p>Bœuf à l'oriental Semoule ½ complète bio Fromage local bio Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Salade concombre féta poisson meunière riz pilaf bio / épinards frais bio à la crème compote de pommes bio</p>
MERCREDI	<p>Salade de tomates bio / maïs Chipolatas bio / merguez Purée de pois cassés Fruit de saison</p>
JEUDI menu végétarien 	<p>Betteraves rouges bio Lasagnes maison courgettes bio & chèvre Salade verte bio Brownie crème anglaise</p>
 VENDREDI	<p>Rillettes de sardines maison Filet de dinde à l'ancienne Jardinière de légumes maison Yaourt vanille bio</p>




Tous les plats sont élaborés et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire, par Christine (chef de Cuisine) et Corinne (notre « pâtissière » en chef).

L'ensemble de **la viande servie est d'origine France.**

Bœuf : Race à viande ; Poulet : Label Rouge ; Porc : Bleu Blanc Cœur

Nos fournisseurs locaux : la Boulangerie de Montreuil Le Gast, Le P'tit Gallo (Montreuil le Gast), la ferme du Coucou (Montreuil Le Gast), La ferme Gabillard (Saint Grégoire), la ferme de la Moltais (Gévezé)...

Le bio au restaurant scolaire : Les œufs, les yaourts, les pommes de terre, les pommes, les betteraves...

LUNDI	FERIE
MARDI menu végétarien 	Duo carottes bio / céleri rémoulade Gratin de gnocchis tomate basilic Salade verte bio Entremets spéculos
MERCREDI	Salade de riz niçoise Veau marengo Haricots verts bio Tiramisu maison
JEUDI	Poulet rôti Frites Fromage blanc bio Fraises (sous réserve)
VENDREDI	Concombre bulgare Galette bio jambon fromage Salade verte bio Crêpe bio au sucre




Tous les plats sont élaborés et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire, par Christine (chef de Cuisine) et Corinne (notre « pâtissière » en chef).

L'ensemble de **la viande servie est d'origine France.**

Bœuf : Race à viande ; Poulet : Label Rouge ; Porc : Bleu Blanc Cœur

Nos fournisseurs locaux : la Boulangerie de Montreuil Le Gast, Le P'tit Gallo (Montreuil le Gast), la ferme du Coucou (Montreuil Le Gast), La ferme Gabillard (Saint Grégoire), la ferme de la Moltais (Gévezé)...

Le bio au restaurant scolaire : Les œufs, les yaourts, les pommes de terre, les pommes, les betteraves...

LUNDI	<p>Pamplemousse Daube de bœuf olives citron Boulgour bio Yaourt aux fruits bio</p>
MARDI	<p>Saucisson à l'ail Pâtes bio au saumon & épinards frais bio Salade verte bio Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p>Escalope de dinde forestière Petits pois à la française Chèvre bio Pâtisserie</p>
<p>JEUDI menu végétarien</p> 	<p>Tomate concombre bio Enchiladas végétariennes (égréné de pois bio) Salade verte bio Mousse au chocolat maison</p>
VENDREDI	<p>Mincerette de porc au poivre Purée de pommes de terre bio maison Emmental Fruit de saison</p>




Tous les plats sont élaborés et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire, par Christine (chef de Cuisine) et Corinne (notre « pâtissière » en chef).

L'ensemble de **la viande servie est d'origine France.**

Bœuf : Race à viande ; Poulet : Label Rouge ; Porc : Bleu Blanc Cœur

Nos fournisseurs locaux : la Boulangerie de Montreuil Le Gast, Le P'tit Gallo (Montreuil le Gast), la ferme du Coucou (Montreuil Le Gast), La ferme Gabillard (Saint Grégoire), la ferme de la Moltais (Gévezé)...

Le bio au restaurant scolaire : Les œufs, les yaourts, les pommes de terre, les pommes, les betteraves...

LUNDI	Feuilleté chèvre miel maison Steak haché sauce barbecue Haricots beurre Fruit de saison bio
MARDI	Betteraves rouges bio Pizza reine Salade verte bio Fruit de saison
MERCREDI	Rillettes de porc Poisson à la crème de poivrons Pommes vapeur & julienne de légumes bio Compote de pommes bio
JEUDI	Escalope milanaise maison Pâtes bio Fromage blanc bio Fraises
VENDREDI menu végétarien 	Burger au palet végétarien maison (H. Blancs, pois chiches, oignons rouges) Chèvre bio Glace local bio



Tous les plats sont élaborés et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire, par Christine (chef de Cuisine) et Corinne (notre « pâtissière » en chef).

L'ensemble de **la viande servie est d'origine France.**

Bœuf : Race à viande ; Poulet : Label Rouge ; Porc : Bleu Blanc Cœur

Nos fournisseurs locaux : la Boulangerie de Montreuil Le Gast, Le P'tit Gallo (Montreuil le Gast), la ferme du Coucou (Montreuil Le Gast), La ferme Gabillard (Saint Grégoire), la ferme de la Moltais (Gévezé)...

Le bio au restaurant scolaire : Les œufs, les yaourts, les pommes de terre, les pommes, les betteraves...