



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 au 31 Mars 2023



**VENDREDI**

5 ELE EGALIM  
1ELE BIO/JOUR

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**MENU PORTUGAIS**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU PORTUGAIS
Entrée	Blé provençal	Duo de crudités	Crêpe au jambon*	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Palet végétarien	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	***
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré	Edam	Cœur de bleu à couper	Emmental
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Tarte flan

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

\*\*\*

Sans porc

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri rapé, vinaigrette

Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail

### NOS SAUCES :

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes

\* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2