



Menus du 11 au 15 mars 2024

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.

lundi 11

- Boulettes d'agneau au coulis de tomates
- Semoule
- Tome grise
- Fruit de saison

mardi 12

- Œuf dur mayonnaise
- Parmentier de lentilles corail aux pt légumes*
- Salade de mâche
- Emmental
- Yaourt fermier aromatisé

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

mercredi 13

jeudi 14

- Velouté de légumes au fromage frais
- Farfalles
- Au curry de volaille
- Fruit de saison

vendredi 15

- Pâté de campagne, cornichon
- Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
- Riz pilaf
- Cantal
- Fromage blanc au coulis de fruits



Du sarrasin à la ruche!

lundi 18

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Râgot de porc sauce coriandre
- Pommes rissolées
- Fruit de saison

mardi 19

- Bouillon de boeuf vermicelle
- Poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes*
- Gouda
- Crème dessert à la vanille au lait fermier

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

mercredi 20

jeudi 21

- Filet de dinde au miel et curcuma
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse aux fruits
- Gâteau breton au sarrasin et confiture

vendredi 22

- Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
- Tarte fine à la patate douce*
- Salade verte
- Bûche laitière
- Fruit de saison

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.