



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel

Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25

● Salade de mâche aux betteraves et échalotes

● Penne rigate

● Sauce cheddar

● Compote de pommes aux amandes

mardi 26

● Soupe de tomates, vermicelle*

● Bœuf au paprika

● Carottes vichy

● Saint Paulin

● Yaourt fermier sucré

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

mercredi 27

jeudi 28

● Salade de pâtes au maïs et surimi

● Poulet de Janyz rôti

● Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet

● Coulommiers

● Fruit de saison

vendredi 29

● Retour de pêche sauce safranée

● Fondue de poireaux et blé tendre

● Tome noire

● Gâteau d'anniversaire



Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1



mardi 2

● Paupiette de veau sauce champignons

● Frites

● Camembert

● Fruit de saison

mercredi 3

jeudi 4

● Salade de carottes au radis blanc

● Fajitas façon chili sin carne

● Salade verte

● Crème pâtissière (lait fermier) aux éclats de m&m's

vendredi 5

● Taboulé au concombre et raisins blonds

● Échine de porc rôtie, jus au thym

● Gratin de choux fleurs béchamel

● Bleuets des prairies

● Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

● Fruits et légumes

● Céréales, légumes secs

● Produit sucré

● Viande, poisson, oeuf

● Produit laitier

● Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, 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.



Armonys
LES SUBSTITUTS