



Semaine du 27 au 31 Mars 2023 (S13)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Rillettes (#)	<u>Salade basque*</u>
Plats Protéiques	Saucisses Knack (#) HVE Chipolatas de volaille (uniquement pour les sans porc)	Boulettes végétales, tomate, basilic		<u>Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)</u>	<u>Poisson meunière</u>
Accompagnements	<u>Lentilles</u>	<u>Frites au four</u>			<u>Epinards à la crème</u>
Fromage Laitage	<u>Edam</u>	<u>Fromage</u>			
Desserts	<u>Fruit de saison</u>	<u>Compote</u>		<u>Nappé caramel</u>	<u>Gâteau au yaourt "Maison"</u>

*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

*Salade du chef: salade, tomates, maïs et fromage

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 03 au 07 Avril 2023 (S14)



	MERCREDI		JEUDI	VENDREDI
Entrées	Concombres vinaigrette		<u>Tomates, radis</u>	
Plats Protéiques		<u>Jambon grill, sauce tomate (#) HVE</u> Colombo de poisson	<u>Poulet rôti aux raisins</u> <u>Poisson blanc, sauce cressonnette</u>	
Accompagnements	<u>Farfalles</u>		<u>Pommes noisettes</u>	<u>Chou fleur persillé</u>
Fromage Laitage				
Desserts	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Brownies</u>	<u>Compote de pommes</u>

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOIEGALIM

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : Santeuil et Brignancourt



Semaine du 10 au 14 Avril 2023 (S15)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Tomates (sauf lundi)		<u>Salade du Chef*</u>	<u>Concombres, tomates et maïs</u>
Plats Protéiques		<u>Nuggets de blé, ketchup</u>		<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Parmentier de poisson (plat complet)</u>
Accompagnements		<u>Petits pois, carottes</u>		<u>Semoule</u>	
Fromage Laitage					
Desserts		Ananas au sirop		<u>Fruit de saison</u>	<u>Cake aux pépites de chocolat "Maison"</u>

*Salade du chef: salade, carottes, tomates et maïs

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE : Santeuil et Brignancourt



Semaine du 17 au 21 Avril 2023 (S16)

VACANCES ZONE B (semaine 1)



	MERCREDI		JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Radis, beurre</u>		 <u>Tomates, mozzarella, basilic</u>
Plats Protéiques	 Boulettes végétales, sauce tomate	<u>Paupiette de veau, crème de champignons</u>		 <u>Omelette, ketchup</u>
Accompagnements		<u>Haricots blancs</u>		<u>Coquillettes</u>
Fromage Laitage				<u>Epinards, pommes de terre quartiers</u>
Desserts		<u>Fromage frais vanille</u>		 <u>Fruit de saison</u>

*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio





Semaine du 24 au 28 Avril 2023 (S17)

VACANCES ZONE B (semaine 2) + ZONE C (semaine 1)



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Betteraves vinaigrette		Salade suisse (salade verte, tomate, fromage)				Concombres vinaigrette		Cervelas (#)	
			Salade pommes de terre, œufs durs, sauce tartare						Salade de riz aux légumes	
									Sardines à l'huile	
Options										
									Carottes râpées	
									Œufs mayonnaise	
									Tomates (sauf lundi)	
									Potage aux légumes	
Plats Protéiques	Saucisse de Toulouse (#) HVE aux lentilles (plat complet)		Donuts de filet de poulet, fromage				Chili végétarien aux haricots rouges, égrené de soja (à servir avec du riz)		Poisson blanc, sauce safranée	
			Filet de poisson à l'oseille						Poisson pané	
									Carbonade de bœuf	
Options										
									Jambon blanc	
									Omelette	
									Jambon blanc	
									Omelette	
Accompagnements	Boulgour		Petits pois, carottes				Riz		Duo de choux fleurs, romanesco	
									Pommes fondantes	
	Poireaux à la crème		Pâtes				Carottes rondelles			
Options										
									Purée	
									Pâtes	
									Haricots verts	
Fromage Laitage	Fromage						Cœur de Neufchâtel AOP		Rondelé	
							Suisse sucré		Yaourt sucré	
Desserts	Nappé caramel						Flan pâtissier "Maison"		Fruit de saison	
							Compote de poires		Semoule au lait "Maison"	

(#) Plat contenant du porc

LOI EGALIM

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs. Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

■ Produit local

★ Produit de saison

🌱 Produit végétarien

🐣 Produit bio