

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE – SAUTRON

Du 24 mars au 18 avril































LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 24 au 28 mars	<p>Radis colorés (1)(9)(14) Boulette de bœuf Semoule (5) Chèvre (6) Compote de fruits</p>  	<p>Salade de blé, emmental, maïs (6)(1)(9)(14) Poisson frais (6)(11) Choux fleur, carottes, pomme de terre (6) Yaourt aux fruits rouges (6) Fruit de saison</p>   	<p>Salade d'endives (1)(9)(14) Croziflette (6)(5) Clémentines Crème dessert (6)</p>  	<p>Chou rouge (1)(9)(14) Emincé de bœuf Brocoli (6) Vache qui rit bio (6) Brownie maison (6)(3)</p>  	<p>Potage de légumes (6) Lasagnes végé (5)(6) Salade verte (1)(9)(14) Fruit de saison</p>  <p><i>Menu Végétarien</i></p>
Du 31 mars au 4 avril	<p>Carottes tricolores (1)(9)(14) Cuisse de poulet et son jus Purée de patate douce (6) Yaourt nature (6) Coulis de fruits rouges</p>  	<p>Rillettes de thon (9)(10) Saumon, beurre aux algues (6)(11) Riz pilaf (6) Yaourt aux fruits (6) Orange sanguine</p>  	<p>Céleri rémoulade (2)(6) Omelette (6) Haricots verts (6) Saint Nectaire AOP (6) Gâteau chocolat maison (6)(1)(3)</p> <p><i>Menu Végétarien</i></p>	<p>Pamplemousse Pâtes (5) Carbonara (6) Poire, sauce chocolat (6)</p> 	<p>Friand au fromage (6) Boulettes de viande Petit pois (6) Crêpe chantilly (6) Ananas</p> 
Du 7 au 11 avril	<p>Rosette, cornichon (6)(3) Sauté de volaille (6) Riz (6) Fruit de saison</p>  	<p>Concombres à la crème (6) Poisson meunière (6)(11) Poêlée printanière (6) Brie (6) Choco banane (6)</p>  	<p>Betteraves (1)(9)(14) Bœuf sauté (14) Carottes (6) Compote de fruits maison</p> 	<p>Taboulé (5) Gnocchis, sauce aux petits légumes (6) Coulommiers (6) Fruit de saison</p> <p><i>Menu Végétarien</i></p> 	<p>Choux chinois (1)(9)(14) Saucisse Purée (6) Fromage blanc (6) Fruit de saison</p>  
Du 14 au 18 avril	<p>Salade verte, crouton, œuf, emmental (1)(9)(14)(10) Poisson pané (6)(11) Céréales Gourmandes (6) Crème dessert caramel (6)</p> 	<p>Salade de pâtes (5)(9)(10) Paupiette de veau (6) Poêlée de légumes (6) Camembert (6) Fruit de saison</p>  	<p>Avocat vinaigrette (1)(9)(14) Filet de poulet (6) Purée de légumes (6) Petit suisse aromatisé (6)</p> 	<p>Radis beurre (6) Dahl de lentilles corail Riz (6) Fruits au sirop</p> <p><i>Menu Végétarien</i></p>	<p>Piperade Pâtes (5) Bolognaise Yaourt sucré (6) Fruit de saison</p>  

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. La liste des allergènes est visible sur sites. Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.

