



Restaurant Scolaire Saint Saturnin

Menus semaine du 2 au 6 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	 VELOUTE DE CHOU FLEUR BIO	CELERI REMOULADE
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	 SAUTE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE CURRY	JAMBON BLANC	 PASTASOTTO BROCOLIS BIO FROMAGE
 SEMOULE BIO	 PUREE DE PETITS POIS BIO	FRITES	 COQUILLETES BBC
MIMOLETTE	BRIE	EDAM	 YAOURT SUCRE BIO
  PUREE DE POMMES BIO LOCALE	FLAN NAPPE CARAMEL	PETIT POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 

Label 



api

Concepteur de menus



Restaurant Scolaire Saint Saturnin

Menus semaine du 9 au 13 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FRIAND AU FROMAGE	 CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON
 BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE	 OMELETTE AUX FINES HERBES (OEUFS CE2)	 SAUTE DE PORC BBC FACON MARENGO	 MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson MSC)
LEGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	 CHOU FLEUR BIO GRATINE	
 FROMAGE BLANC BIO	TOMME NOIRE	 CAMEMBERT BIO	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire Saint Saturnin

Menus semaine du 16 au 20 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE DE PERLES AU SURIMI
 SAUCISSE BBC	 FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	 BOULES VEGETALES BIO SAUCE TOMATE	 SAUTE DE BOEUF VBF AU PAPRIKA
 LENTILLES VERTES BIO	 FONDUE D'EPINARDS BIO	 TORSADES BBC	 BROCOLIS BIO GRATINES
 VACHE QUI RIT BIO	GOUDA	PETIT-SUISSE NATURE SUCRE	 BUCHE CHEVRE LAIT MELANGE BIO
FRUIT DE SAISON	 YAOURT AROMATISE HVE	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Bio 

Label 



api

Concepteur de menus



Restaurant Scolaire Saint Saturnin

Menus semaine du 23 au 27 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU "LA BELLE SAISON ARRIVE"		
CELERI REMOULADE	TARTINE FROMAGE BLANC RADIS ROSES	 OEUF BIO MIMOSA	 SALADE COLESLAW (CAROTTES BIO)
EMINCE VEGETAL KEBAB SAUCE CURRY	 BLANQUETTE DE VOLAILLE LABEL ROUGE	FILET DE POISSON MEUNIERE	 HACHIS PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)
 SEMOULE BIO AU BEURRE	AUX LEGUMES PRINTANIER	 HARICOTS VERTS BIO	SALADE
TOMME NOIRE	SAINT NECTAIRE	BRIE	 YAOURT NATURE BIO
 COUPE BANANE BIO CHOCOLAT	CRUMBLE POMME RHUBARBE	 ENTREMETS VANILLE (LAIT BIO)	FRUIT DE SAISON

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire Saint Saturnin

Menus semaine du 30 mars au 3 avril

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE A LA CREME	 CAROTTES BIO RAPEES A L'ECHALOTE	 SALADE DE BLE BIO ET MIMOLETTE
JAMBON BRAISE SAUCE FORESTIERE	 CHILI SIN CARNE (EGRENE VEGETAL BIO)	 LASAGNES A LA BOLOGNAISE (EGRENE DE BOEUF BIO)	 BLANQUETTE DE COLIN MSC
 CAROTTES BIO FACON VICHY	 RIZ BIO	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLES
CANTAL	 CAMEMBERT BIO	EDAM	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON	 FROMAGE BLANC HVE AU COULIS DE FRAISE	 CREME DESSERT CHOCOLAT HVE	SALADE DE FRUITS

Bio 

Label 



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	SALADE FROMAGERE	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
	 SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE FACON MARENGO	 FILET DE LIEU MSC SAUCE CREME	NUGGETS VEGETAUX
	FRITES	FONDUE DE POIREAUX	 COQUILLETES BBC
	MIMOLETTE	GOUDA	 BUCHE CHEVRE LAIT MELANGE BIO
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	  PUREE POMME POIRE BIO LOCALE

Local 

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire Saint Saturnin

Menus semaine du 27 avril au 1er mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	LE FESTIN DES COULEURS		
MACEDOINE DE LÉGUMES	 TARTINE GUACAMOLE DE CAROTTE BIO	CONCOMBRE A LA BULGARE	FERIE
 BOLOGNAISE VEGETALE (EGRENE VEGETAL BIO)	 FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE	 SAUTE DE PORC BBC FORESTIER	
 TORSADES BBC	 PURÉE DE BROCOLIS BIO	COURGETTES BRAISEES	
 CHANTENEIGE BIO	FROMAGE BLANC A LA MYRTILLE	CHEVRE	
  PUREE DE POMMES BIO LOCALE	CAKE CURCUMA CITRON	MOUSSE CHOCOLAT	

Local 

Bio 

Label 