
















menu Mars 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - GIROUARD

	Du 27 février au 03 mars	Du 06 au 10 mars	Du 13 au 17 mars	Du 20 au 24 mars	Du 27 au 31 mars
Lundi	<p>Céleri bio remoulade  Lasagne bolognaise VBF Petit moulé Pêche au sirop en cube</p>	<p> Chou blanc au fromage Saucisse de Toulouse Lentilles bio  Biscuits chocolat Yaourt velouté aux fruits</p>	<p>Taboulé Boulettes végétales sauce tomate basilic Epinards Béchamel Madeleine Yaourt sucré</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Tortellinis au bœuf sauce tomate Emmental râpé crème dessert chocolat</p>	<p> Crêpe au fromage Gratin de choux fleurs au jambon  Saint nectaire Fruits frais</p>
Mardi	<p>Carottes râpées, maïs, fromage Omelette nature Frites  Buchette de chèvre bio Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de pâtes - pesto Poisson pané et citron Jeunes carottes persillées Camembert  Fruits frais bio</p>	<p>Salade de pâtes au thon Rôti de porc HVE au jus Petits pois Brie Fruits frais</p>	<p> Riz au surimi Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille Camembert Fruits frais</p>	<p>Haricots verts et maïs vinaigrette Haché au bœuf sauce barbecue Purée de pommes de terre Bûchette de chèvre  Compote de pomme ananas</p>
Mercredi*					
Jeudi	<p>Mousse de foie - cornichons Rôti de dinde aux petits oignons Haricots beurre Saint paulin Fruits</p>	<p>Bâtonnets de carottes sauce cocktail Sauté de porc HVE - Miel Soja Coquillettes Bio Emmental - fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette Blanquette de volaille Riz pilaf Fondu président Fruits frais</p>	<p>Jus de pamplemousse Tajine de volaille à l'orange Semoule Tartare Cake au citron</p>	<p> Concombres vinaigrette  Gratin de macaronis au cheddar Petit suisse sucré Fruits frais</p>
Vendredi	<p>Pommes de terre tomate ciboulette sauce tartare Nugget's de poisson Gratin de choux fleurs  Galette bretonne Riz au lait</p>	<p>Bouillon végétarien - vermicelles Nugget's de blé  Haricots verts bio Carré Ligueil - cake marbré</p>	<p>Potage St Patrick Irish stew de boulettes d'agneau, carottes et panais Petit suisse sucré Carotte cake</p>	<p>Céleri rémoulade Dhal de lentilles Riz créole Boudoirs Yaourt aromatisé</p>	<p> Bouillon et vermicelles  Filet de poisson meunière Carottes persillées Saint Paulin Cake pépites de chocolat</p>



Viande origine France



Local



Agriculture biologique



Végétarien



Contient du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine. Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.