



Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de mars 2024



Les cloches arrivent... menu de Pâques

L'info du mois prochain: Les CM2 font leur menu

<p>Lundi 04-mars-24</p> <p>Pâté de campagne*, cornichons</p> <p>Paupiette de veau à la crème </p> <p>Poêlée de haricots beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Bio </p>	<p>Mardi 05-mars-24</p> <p>Menu végétariens</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Dhal de lentilles </p> <p>Riz basmati bio </p> <p>Emmental bio à la coupe </p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 06-mars-24</p> <p>Salade composée </p> <p>Pilon de poulet barbecue</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Jeudi 07-mars-24</p> <p>Maquereau à la moutarde</p> <p>Rôti de porc jus au gingembre*</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>kiri bio </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 08-mars-24</p> <p>Menus sans viande</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Poisson frais du marché </p> <p>Épinards bio à la crème </p> <p>Crème vanille</p> <p>Chouquette</p>
<p>Lundi 11-mars-24</p> <p>Betteraves bio </p> <p>Saucisses grillées au four</p> <p>Lentilles vertes bio </p> <p>Bûche de Chèvre à la coupe</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Mardi 12-mars-24</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Tortilla de pommes de terre et oignons </p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Crumble de pommes et framboise </p>	<p>Mercredi 13-mars-24</p> <p>Concombre à la menthe </p> <p>Kebab de volaille </p> <p>Pommes rosti</p> <p>Vache-qui-rit</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Jeudi 14-mars-24</p> <p>Salade de boulgour bio au thon </p> <p>Sauté de dinde à la provençale </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Tranche d'ananas</p>	<p>Vendredi 15-mars-24</p> <p>Menus sans viande</p> <p>Roulé breton à la Nath! </p> <p>Pâtes fraîches Bio </p> <p>Carbonara aux deux saumons </p> <p>Saint-Nectaire à la coupe</p> <p>Banane</p>
<p>Lundi 18-mars-24</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Bouillon de légumes, vermicelle</p> <p>Pizza aux trois fromages </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Dartois au caramel beurre salé</p>	<p>Mardi 19-mars-24</p> <p>Salade de pommes de terre, cervelas </p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Poêlé de haricots verts bio </p> <p>P'tit Louis</p> <p>Compote bio </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 20-mars-24</p> <p>Nem's de poulet, salade verte</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Choux fleurs béchamel </p> <p>Chèvre</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Jeudi 21-mars-24</p> <p>Ceufs mimosa </p> <p>Filet mignon de porc mariné à la plancha* </p> <p>Frites fraîches</p> <p>Rondel ail et fines herbes</p> <p>Poires</p>	<p>Vendredi 22-mars-24</p> <p>Menus sans viande</p> <p>Salade de lentilles bio au saumon fumé </p> <p>Fish'n chips de colin</p> <p>Poêlé de légumes tomates </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>

<p>Lundi 25-mars-24</p> <p><i>Sardine, beurre</i></p> <p><i>Boulette de bœuf bio, jus au ketchup</i> </p> <p><i>Carottes bio à la vapeur</i> </p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Compote bio</i> </p>	<p>Mardi 26-mars-24</p> <p><i>Duo de saucissons, beurre</i></p> <p><i>Tajine de poulet</i> </p> <p><i>Semoule bio</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature sucré</i></p> <p><i>Tranche de pain perdu</i> </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 27-mars-24</p> <p><i>Salade composée</i> </p> <p><i>Paupiette de veau</i> </p> <p><i>Gratin de légumes</i> </p> <p><i>Petit-Suisse aux fruits</i></p> <p><i>Beignet aux pommes</i></p>	<p>Jeudi 28-mars-24</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Toast de chèvre chaud, salade verte</i> </p> <p><i>Risotto aux petits légumes</i> </p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Yaourt à boire bio</i> </p> <p><i>Petit gâteau</i></p>	<p>Vendredi 29-mars-24</p> <p><i>Menu de Pâques</i> </p> <p><i>Pâté de Pâques</i> </p> <p><i>Sauté de dinde à l'ail vert</i> </p> <p><i>Pommes vapeurs</i></p> <p><i>Moelleux au chocolat bio</i></p> <p><i>Crème anglaise</i></p>
---	---	--	---	---

Circuit court

Produits bio 

Fait maison 

Contient du porc*



Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes

