



# Les Menus du restaurant scolaire









## Menus du mois de mars 2021



Atelier du goût pour les CM1-CM2- et semaine producteurs locaux

L'info du mois prochain : menu de Pâques et chocolats

<p>Lundi 01-mars-21</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Escalope Cordon bleu</i></p> <p><i>Petits pois bio</i> </p> <p><i>Fromage de chèvre</i>  (GAEC du Marat Chauvigny)</p> <p><i>Éclair chocolat</i></p>	<p>Mardi 02-mars-21</p> <p><i>Toast sardines au fromage blanc</i></p> <p><i>Saucisses grillées au four*</i></p> <p><i>Frites fraîches</i> (Ets Rathier Journet 86)</p> <p><i>Emmental portion</i> </p> <p><i>Banane bio</i> </p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 03-mars-21</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Boulette de bœuf, ketchup</i></p> <p><i>Poêlée de haricots beurre</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Tarte aux poires et aux amandes</i></p>	<p>Jeudi 04-mars-21</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><i>Potage de légumes</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i>  (Fiorella Fontaine-le-Comte)</p> <p><i>Concassée de tomate au basilic</i></p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Compote de pomme bio</i> </p>	<p>Vendredi 05-mars-21</p> <p><i>Concombre</i> </p> <p><i>Poisson Meunière</i></p> <p><i>Epinards bio à la crème</i> </p> <p><i>Fromage blanc bio fraise</i>  (GAEC des Prairies de la Gartempe)</p> <p><i>Bugne briochée</i></p>
<p>Lundi 08-mars-21</p> <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Filet de poulet aux épices thai</i></p> <p><i>Semoule bio</i> </p> <p><i>P'tit roulé Fol épi</i></p> <p><i>Gateau basque</i></p>	<p>Mardi 09-mars-21</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><i>Soupe à la tomate, vermicelle</i></p> <p><i>Croq végétal au fromage</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt bio vanille</i> </p> <p><i>Pomme bio</i> </p>	<p>Mercredi 10-mars-21</p> <p><i>Rosette* beurre</i></p> <p><i>Grignottes de poulet barbecue</i></p> <p><i>Pommes de terre sautées</i></p> <p><i>Petit-Suisse bio au fruit</i> </p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Jeudi 11-mars-21</p> <p><i>Betteraves bio</i> </p> <p><i>Rôti de bœuf et son Jus</i></p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Donuts cacao</i></p>	<p>Vendredi 12-mars-21</p> <p><i>Flamencküche*, salade</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Pommes de terre vapeur</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Tranche d'ananas</i> </p>
<p>Lundi 15-mars-21</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><i>Concombre</i> </p> <p><i>Pizza 3 fromages</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Banane bio</i> </p>	<p>Mardi 16-mars-21</p> <p><i>Nems de volaille, salade</i></p> <p><i>Jambon grillé*</i></p> <p><i>Lentilles bio paysanne</i> </p> <p><i>Fromage de chèvre</i></p> <p><i>Tarte chocolat</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 17-mars-21</p> <p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Brochette de volaille</i></p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i> </p> <p><i>Vache-qui-rit</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p>Jeudi 18-mars-21</p> <p><i>Radis, beurre</i> </p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Sauce bolognaise</i></p> <p><i>Crème caramel beurre salé</i></p> <p><i>Petit sablé bio</i> </p>	<p>Vendredi 19-mars-21</p> <p><i>Croissant jambon* emmental, salade</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Epinards bio à la crème</i> </p> <p><i>Saint-Paulin bio</i> </p> <p><i>Liégeois bio</i> </p>

<p>Lundi 22-mars-21</p> <p><i>Filet de maquereaux à la moutarde</i></p> <p><i>Joue de porc* confite</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre</i></p> <p><i>Saint-Morêt bio</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>	<p>Mardi 23-mars-21</p> <p><i>Pâté de campagne*, cornichons</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon</i></p> <p><i>Carottes vapeur bio</i> </p> <p><i>Saint-Nectaire portion</i></p> <p><i>Velouté pommes-fraise</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 24-mars-21</p> <p><i>Salade multicolore</i></p> <p><i>Paupiette de veau sauce champignons</i></p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Yaourt àBoire</i></p> <p><i>Gauffre au sucre</i></p>	<p>Jeudi 25-mars-21</p> <p><i>Concombre</i> </p> <p><i>Sauté de dindonneau provençal</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Fromage blanc bio</i> </p> <p><i>Boudoirs</i></p>	<p>Vendredi 26-mars-21</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Duo de carottes, céleri</i> </p> <p><i>Chili végétarien</i></p> <p><i>Riz Basmati bio</i> </p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Flan pâtissier</i></p>
--	---	--	--	--

Contient du porc \*

Circuit court

Produits bio  

"Aide UE à destination des écoles" 

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

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

**Toute l'équipe de la restauration vous souhaite**



*Bon Appétit*