

Menus du 11 mars au 10 mai 2019

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'AMBOISE

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



REPAS A THEME



REPAS VEGETARIEN

Repas Créole			
lundi 11 mars	mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Betteraves bio vinaigrette balsamique	Potage de légumes bio	Accras de morue	Salade verte bio
Tortis bio	Saucisse de Francfort	Poulet à l'ananas	Brandade
à la bolognaise	Brocolis bio persillés	Riz bio créole	de poisson
Yaourt nature sucré bio	Buchette de lait mélangé	Gâteau à la noix de coco maison	Roquefort bio
Fruit frais bio	Crème dessert chocolat bio		Fruit de saison bio

lundi 18 mars	mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Taboulé à la semoule bio	Carottes bio râpées vinaigrette aux fines herbes	Salade verte bio	Potage de légumes bio
Paupiette de veau sauce aux olives	Rôti de bœuf bio	Tartiflette	Poisson pané
Chou fleur Bio en béchamel	Coquillettes Bio	aux pommes de terre bio	Carottes rondelles bio
Yaourt aromatisé bio	Emmental râpé		Gouda bio
Fruit frais bio	Flan nappé caramel bio	Compote de pomme fraise Bio	Fruit frais Bio

Repas végétarien			
lundi 25 mars	mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Betteraves bio vinaigrette	Salade de blé carnaval au blé bio	Carottes bio râpées vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
Steak haché sauce provençale	Sauté de dinde sauce curcuma	Omelette bio et ketchup	Filet de colin sauce à l'aneth
Semoule bio au jus	Brocolis bio persillés	Frites	Purée de courge butternut bio et pommes de terre
Petit Trôo	Petits suisses sucrés bio	Edam bio	Fromage blanc bio
Mousse au chocolat	Fruit frais bio	Fruit frais bio	Donuts



Petit lexique culinaire

Salade de blé carnaval : blé, maïs, poivrons, vinaigrette
 Poêlée de riz au poulet à la créole : riz, aiguillettes de poulet, crevettes, oignons, dés de tomates, épices créoles

lundi 01 avril	mardi 02 avril	Jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Céleri bio vinaigrette au fromage blanc	Crêpe au fromage	Pomelos et son sucre	Salade verte bio
Roti de porc sauce moutarde	Haché au veau sauce tomate	Cordon bleu	Lasagnes au bœuf
Lentilles bio au jus	Haricots verts bio persillés	Etuveé de courgettes bio	
Carré frais bio	Buche de chèvre bio	Camembert bio	Yaourt nature sucré bio
Crème dessert vanille bio	Fruit de saison bio	Gâteau au citron maison	Banane bio

Repas de Pâques			
lundi 22 avril	mardi 23 avril	Jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Lundi de Pâques Férlé	Lentilles Bio vinaigrette	Salade verte bio et mimolette	Œuf mayonnaise
	Dos de colin sauce nantua	Cordon bleu	Roti d'agneau à la crème de girolles
	Carottes Bio persillées	Haricots verts bio	Purée de pommes de terre
	Yaourt nature sucré Bio	Camembert Bio	Petit Trôo
	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille bio	Gâteau au chocolat maison

lundi 29 avril	mardi 30 avril	Jeudi 02 mal	vendredi 03 mal
Concombre bio vinaigrette	Radis beurre	Salade coleslaw bio	Salade verte bio
Couscous de merguez au jus	Poêlée de riz bio au poulet	Poisson pané	Hachis parmentier
Légumes couscous et semoule	à la créole	Brocolis bio persillés	
Petits suisses aux fruits bio	Emmental bio	Chantailou	Carré Ligueil bio
Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Beignet à la pomme	Flan chocolat bio

lundi 06 mal	mardi 07 mal	Jeudi 09 mal	vendredi 10 mal
Saucisson sec et condiment	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Concombre bio vinaigrette	Tomate bio au maïs
Filet de colin sauce tomate	Sauté de porc sauce charcutière	Roti de bœuf bio	Tarte aux 3 fromages
Carottes bio persillées	Chou fleur Bio	Frites	Salade verte bio
Brie Bio	Yaourt nature sucré bio	Carré frais bio	Buchette de lait mélangé
Fruit de saison bio	Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Compote de pommes Bio

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.