

Menus du 22 février au 9 avril 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Mars,
Déllice de kiwis panna cotta



En Avril,
Lasagnes vertes au bleu



Repas végétarien

| lundi 22 février | mardi 23 février | mercredi 24 février | jeudi 25 février | vendredi 26 février |
|-------------------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| POTAGE TOMATE VERMICELLES | BETTERAVE BIO | TABOULÉ (SEMOULE BIO) | CHOU FLEUR VINAIGRETTE | CAROTTES RÂPÉES |
| STEAK DE VEAU AU JUS | RISOTTO | RÔTI DE PORC AU JUS | SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES | FILET DE POISSON MEUNIÈRE |
| BROCOLIS BIO AU BEURRE | PETITS LÉGUMES | PURÉE DE POTIMARRON | COQUILLETES BIO | GRATIN POMMES DE TERRE ET POIREAUX |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| COMPOTE DE POIRES | ENTREMET AU CHOCOLAT | CRÈME CARAMEL | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON BIO |

Repas végétarien

| lundi 01 mars | mardi 02 mars | mercredi 03 mars | jeudi 04 mars | vendredi 05 mars |
|----------------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| VELOUTÉ DE POTIRON | CROISSON A L'EMMENTAL | HARICOTS VERTS VINAIGRETTE | SALADE ICEBERG AU FROMAGE | PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS |
| GNOCCHI AUX DEUX FROMAGES | SAUTÉ DE VEAU | PILONS DE POULETS TEX MEX | MARÉE DU JOUR AU BASILIC | BOULETTES DE BŒUF AU JUS |
| HARICOTS BEURRE BIO | CAROTTES BRAISÉES | POMMES DE TERRE SAUTÉES | SEMOULE BIO | PURÉE DE CÉLÉRI BIO |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| FRUIT DE SAISON | COMPOTE | SMOOTHIE DE FRUITS | FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS | FRUIT DE SAISON |

Repas végétarien

| lundi 08 mars | mardi 09 mars | mercredi 10 mars | jeudi 11 mars | vendredi 12 mars |
|---|----------------------------|------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| DUO CAROTTES BIO ET BETTERAVES CUITES BIO RAPÉES | RADIS ET BEURRE | SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS | TOURIN VERMICELLE | ŒUF MIMOSA |
| ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY | CHIPOLATAS GRILLÉES | GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE | QUICHE FROMAGÈRE | MARÉE DU JOUR |
| HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS | PURÉE DE POIS CASSÉS | CÉLÉRI RAVE SAUTÉ | SALADE VERTE | RIZ AUX LÉGUMES |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| CREME VANILLE | FRUIT DE SAISON BIO | TARTE AUX POMMES | FRUIT DE SAISON | YAOURT BIO AROMATISÉ |

Repas végétarien

| lundi 15 mars | mardi 16 mars | mercredi 17 mars | jeudi 18 mars | vendredi 19 mars |
|----------------------------|--|----------------------|--------------------------------------|----------------------|
| SALADE COLESLAW BIO | POTAGE PARMENTIER | CHIFFONNADE DE CHOUX | ROSETTE ET BEURRE | SALADE VERTE AU MAÏS |
| RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS | OMELETTE (AUX OEUFS BIO) AU FROMAGE | POULET RÔTI | MARÉE DU JOUR | JAMBON BLANC |
| FRITES | HARICOTS PLATS PERSILLÉS | BLÉ PILAF | GRATIN D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE | MACARONIS BIO |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE RÂPÉ |
| FRUIT DE SAISON BIO | YOUTR NATURE SUCRE | COCKTAIL DE FRUITS | GÂTEAU AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON |


Repas végétarien

| lundi 22 mars | mardi 23 mars | mercredi 24 mars | jeudi 25 mars | vendredi 26 mars |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| SALADE DE RIZ | RADIS ROSES AU BEURRE | PÊCHE AU THON | BETTERAVE BIO VINAIGRETTE | ENDIVES FROMAGÈRES |
| CORDON BLEU DE VOLAILLE | BLANQUETTE DE POISSON | HACHIS PARMENTIER | TAJINE AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS | ESTOUFFADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES |
| CAROTTES BIO BRAISÉES | PÂTES BIO | SALADE VERTE | SEMOULE BIO ET POIS CHICHES | POMMES DE TERRE VAPEUR |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| FRUIT DE SAISON | DÉLICE KIVI PANNA COTTA | POIRE AU CHOCOLAT | CREME BRULEE | FRUIT DE SAISON |

Repas végétarien

| lundi 29 mars | mardi 30 mars | mercredi 31 mars | jeudi 01 avril | vendredi 02 avril |
|---------------------------------------|------------------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE | NEMS | POTAGE TOMATE VERMICELLES | BETTERAVES BIO | TOAST TOMATE FROMAGE |
| PIZZA 3 FROMAGES | PORC AU CARAMEL | SAUCISSES | POULET AU CURRY | MARÉE DU JOUR |
| SALADE VERTE | RIZ CANTONNAIS | LENTILLES | HARICOTS BEURRE | POËLÉE DE LEGUMES DE SAISON |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| COMPOTÉE DE POMMES BIO | MOUSSE COCO | FRUIT DE SAISON | YAOURT | CRUMBLE DE POMMES |

Repas végétarien

| lundi 05 avril | mardi 06 avril | mercredi 07 avril | jeudi 08 avril | vendredi 09 avril |
|--|----------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| FERIE | RADIS À LA CROQUE | ALLUMETTE AU FROMAGE | MACÉDOINE MAYONNAISE | CONCOMBRE VINAIGRETTE |
|  | LASAGNES DE LÉGUMES | NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ | SAUTÉ DE BOEUF | CALAMARS A LA ROMAINE |
| | SALADE VERTE | HARICOTS PLATS PERSILLÉS | SEMOULE BIO | RIZ PILAF |
| | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| | BANANE | CRÈME CATALANE | FRUIT DE SAISON BIO | CREME CARAMEL |

Commission Restaurant :
le Mercredi 24 mars 2021 à 16h00



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.