

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



## Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Au curry de pois chiches*</li> <li>● Gouda</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois*</li> <li>● Bœuf massalé</li> <li>● Riz basamati</li> <li>● Vache picon</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage Crécy</li> <li>● Tarte au thon et moutarde à l'ancienne</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de risetti au surimi</li> <li>● Rôti de porc sauce au thym</li> <li>● Julienne de légumes*</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>

\* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

\* Chou chinois, épaule, vinaigrette au xérès.

\* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

## Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade Coleslaw*</li> <li>● Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>● Frites</li> <li>● Bleuets des prairies</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomate vermicelle*</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Bûche lactière</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux fruits secs</li> <li>● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>● Blanquette du pêcheur aux carottes</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Tome noire</li> <li>● Compote de pommes au miel et amandes</li> </ul>

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

\* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

\* Emmental, mozzarella, Cantal.

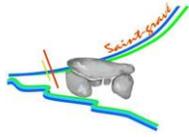
### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé

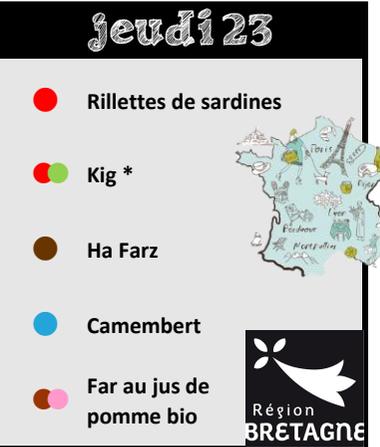


## Menus du 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Mijoté de haricots rouges au maïs</li> <li>Riz</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Jambon grillé sauce barbecue</li> <li>Duo de haricots</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Filet de dinde rôti au miel</li> <li>Gratin de choux fleurs et pommes de terre</li> <li>Carré président</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes au fromage frais</li> <li>Boulettes d'agneau</li> <li>Flageolets cuisinés</li> <li>Tomme Catalane</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 20 au 24 mars 2023

### Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre*</li> <li>Sauté de bœuf au paprika</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Crème dessert au chocolat au lait fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mexicaine*</li> <li>Lasagnes aux légumes</li> <li>Salade verte, vinaigrette balsamique</li> <li>Cantadou ail et fines herbes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes de sardines</li> <li>Kig *</li> <li>Ha Farz</li> <li>Camembert</li> <li>Far au jus de pomme bio</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de bœuf vermicelle</li> <li>Filet de poisson frais sauce aurore</li> <li>Fondue de poireaux et boulgour</li> <li>Fromage blanc fermier</li> <li>au coulis de fruits rouges</li> </ul>

\* Pdt, échalote, ciboulette, vinaigrette.

\* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

\* Saucisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

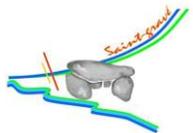
### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



## Menus du 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Râgout de porc à la coriandre</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Pont l'Évêque</li> <li>● Crème pâtissière au lait fermier à la purée de pêches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés d'emmental et croûtons</li> <li>● Poisson meunière sauce tartare</li> <li>● Purée de patate douce</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de lentilles corail au cumin*</li> <li>● Quiche aux poireaux</li> <li>● Salade verte, vinaigrette au xérès</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, crème à l'aneth</li> <li>● Haut de cuisse de poulet mariné</li> <li>● Semoule aux légumes printanniers*</li> <li>● Fromage fouetté Mme Loïk</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

\* Carottes, navets, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

## Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes</li> <li>● Curry de dinde au lait de coco</li> <li>● Riz créole et brocolis</li> <li>● Cantal</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés*</li> <li>● Boulettes de bœuf</li> <li>● Haricots blancs à la tomate</li> <li>● Edam</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux pommes</li> <li>● Omelette</li> <li>● Penne rigate sauce ketchup</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de campagne breton, cornichon</li> <li>● Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Coulommiers</li> <li>● Semoule au lait fermier vanillé</li> </ul>

\*Carottes, céleri rave, vinaigrette.

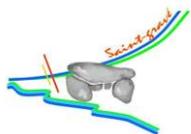
### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



## Menus du 10 au 14 avril 2023

### lundi 10



### mardi 11

- Radis beurre
- Farfalles
- Sauce carbonara
- Liégeois à la vanille

### mercredi 12



### jeudi 13

- Œuf dur mayonnaise
- Crumble
- de carottes au cumin
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

### vendredi 14

- Concombres vinaigrette au Xérès
- Émincé de porc Tandoori
- Blé tendre
- Fraidou
- Gâteau d'anniversaire



### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.