

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11

- Betteraves au maïs
- Boulettes d'agneau au coulis de tomates
- Semoule
- Tome grise
- Fruit de saison

mardi 12

- Œuf dur mayonnaise
- Parmentier de lentilles corail aux pt légumes*
- Salade de mâche
- Emmental
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 13

jeudi 14

- Velouté de légumes au fromage frais
- Farfalles
- Au curry de volaille
- Fruit de saison

vendredi 15

- Pâté de campagne, cornichon
- Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
- Riz pilaf
- Cantal
- Fromage blanc au coulis de fruits

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

Menus du 18 au 22 mars 2024



lundi 18

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Râgout de porc sauce coriandre
- Pommes rissolées
- Fruit de saison

mardi 19

- Bouillon de boeuf vermicelle
- Poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes*
- Gouda
- Crème dessert à la vanille

mercredi 20

jeudi 21

- Céleri rémoulade
- Filet de dinde au miel et curcuma
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse aux fruits
- Gâteau breton au sarrasin et confiture

vendredi 22

- Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
- Tarte fine à la patate douce*
- Salade verte
- Bûche lactière
- Fruit de saison

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

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

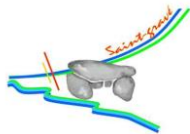
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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



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



Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25

- Salade de mâche aux betteraves et échalotes
- Penne rigate
- Sauce cheddar
- Compote de pommes aux amandes

mardi 26

- Soupe de tomates, vermicelle*
- Bœuf au paprika
- Carottes vichy
- Saint Paulin
- Yaourt fermier sucré

mercredi 27

jeudi 28

- Salade de pâtes au maïs et surimi
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet
- Coulommiers
- Fruit de saison

vendredi 29

- Salade chinoise*
- Retour de pêche sauce safranée
- Fondue de poireaux et blé tendre
- Tome noire
- Gâteau d'anniversaire

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

* Chou chinois, céleri rave, vinaigrette au balsamique.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1

Joueurs Pâques

mardi 2

- Potage crécy au cumin
- Paupiette de veau sauce champignons
- Frites
- Camembert
- Fruit de saison

mercredi 3

Destination: L'Amérique

jeudi 4

- Guacamole aux croûtons
- Fajitas façon chili sin carne
- Salade verte
- Crème pâtissière à l'ananas

vendredi 5

- Taboulé au concombre et raisins blonds
- Échine de porc rôtie, jus au thym
- Gratin de choux fleurs béchamel
- Bleuet des prairies
- Fruit de saison

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 8 au 12 avril 2024

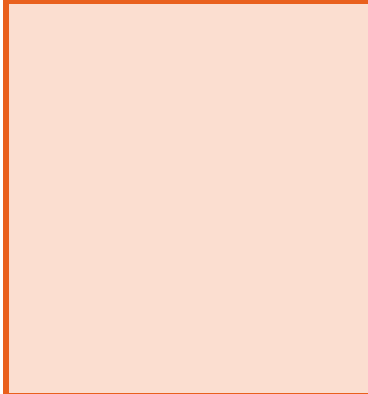
lundi 8

- Toast de rillettes de sardines
- Boulettes de bœuf
- Semoule et légumes printaniers*
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 9

- Pâté de foie cornichon
- Sauté de dinde au chorizo
- Poêlée de pommes de terre aux petits pois
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 10



jeudi 11

- Concombres crème à l'aneth
- Tarte au thon et moutarde à l'ancienne
- Salade verte
- Mimolette
- Fruit de saison

vendredi 12

- Carottes râpées vinaigrette
- Omelette
- Torsades sauce ketchup
- Edam
- Ananas au sirop

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

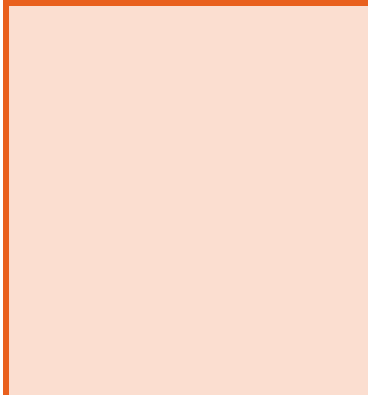
lundi 15

- Betteraves aux pommes
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Smoothie
- Banane fruits rouges

mardi 16

- Salade sombrero*
- Jambon grillé à la dijonnaise
- Duo de haricots persillés
- Liégeois au chocolat

mercredi 17



jeudi 18

- Radis beurre
- Bœuf massalé
- Riz basmati
- Fromage de chèvre
- Fruit de saison

vendredi 19

- Salade de chou chinois*
- Filet de poisson frais, crème citronnée
- Boulgour aux carottes, curry basilic
- Crème anglaise
- Gâteau d'anniversaire

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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.