



RESTAURANT SCOLAIRE – SAINT-SATURNIN

MENUS DU 4 MARS 2024 AU 12 AVRIL 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 04/03/2024 Au 08/03/2024	Betteraves cuites aux pommes Gratin de macaronis au camembert Yaourts sucrés Mandarine	Radis noirs/beurre Sauté de bœuf Carottes Kiri Merveilles	Salade pommes de terre/thon Sauté de dindonneau Courges rôties Cantal Pomme	Salade de mache aux noix Poisson frais au lait de coco et curry Riz Emmental Crème au chocolat (bio)
Semaine Du 11/03/2024 Au 15/03/2024	Salade d'endives/bleu/maïs Parmentier de pois cassés (aux carottes et oignons) Comté Mousse au chocolat	Carottes râpées Cuisse de poulet Frites Yaourt à la pêche (bio)	Crêpe au fromage Saucisses Lentilles (bio) Gouda Poire	Quiche Poisson frais Epinards béchamel Brie Kiwi
Semaine Du 18/03/2024 Au 22/03/2024	Pamplemousse au sucre Pâtes napolitaines aux haricots blancs mixés (bio) Coulommiers Flamby	Salade de lentilles (bio) Blanquettes de veau Riz Edam Cake aux fruits	Saucisson sec/ail Palette demi sel Haricots blancs Petits suisses nature sucrés Orange	Salade verte/maïs/fromage/surimi Poisson frais Fondue de poireaux et carottes Cantal Salade de fruits
Semaine Du 25/03/2024 Au 29/03/2024	Salade de pâtes/maïs Œufs durs au gratin de choux fleurs Kiri Tarte aux pommes (maison)	Betteraves cuites râpées Chili con carné Riz Fromage blanc (bio)	Bouillon aux vermicelles Pot au feu et ses légumes Vache qui rit Banane	Choux blancs au jambon et fromage Gratin de poisson au quinoa Tomme blanche Liégeois chocolat
Semaine Du 01/04/2024 Au 05/04/2024	FÉRIÉ	Poireaux/haricots verts Navarin d'agneau Navets/carottes/ Céleri branche Gâteau de pâques	Salade de riz/surimi/avocat Filet mignon de porc Haricots verts Crème chocolat (bio)	Salade de mache/pomme/noix Filet poisson panés Blé Camembert Banane
Semaine Du 08/04/2024 Au 12/04/2024	Avocat vinaigrette Escalope de veau sauce champignons Spaghettis Babybel Compote maison	Tarte poireaux/chèvre Omelette à la tomate Poêlée de légumes Fromage brebis Poire	Carottes râpées Roti de porc Butternuts rôtis Millas	Soupe maison Brandade poisson/morue Tomme Salade de fruit

Menus élaborés et validés par une diététicienne du centre de gestion.

Viandes de volaille en provenance de l'EARL Les Bergerons (Linars) et viande de porc/charcuterie en provenance « La ferme gourmande » (Roumazières), produits laitiers (La Grande Dennerie), légumes de la Cueillette des Garcin, EARL de Villars (légumineuse). Poisson frais selon arrivage.