



Menus du 26 février au 6 avril 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le blog de la Mairie : stquentindebaron.blog.fr



REPAS BIO

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 01 mars	vendredi 02 mars
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE MIMOSA	CAROTTES BIO A L'EMMENTAL	RILLETES DE THON ET TOAST	VELOUTE DE POTIRON FROMAGER
NUGGETS	SAUTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE) MARENGO	POULET ROTI BIO AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	JAMBON GRILLE A LA FORESTIERE	MAREE DU JOUR SAUCE BLANCHE A L'AIL
COQUILLETES	LEGUMES ET HARICOTS BLANCS	LENTILLES BIO	BROCOLIS BECHAMEL	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU COCOLAT



Fêtons les Anniversaires !

lundi 05 mars	mardi 06 mars	mercredi 07 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
SALADE DE PATES AU FROMAGE	VELOUTE PAYSAN (POIREAUX, CAROTTES ET POMME DE TERRE)	SALADE AUX CROUTONS ET DES DE FROMAGE	RADIS ROSES ET BEURRE	POTAGE DE LEGUMES BIO
SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OLIVES	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A L'ESTRAGON	FILET DE COLIN A LA TOMATE	CHIPOLATAS BIO AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)
CHOU-FLEUR BECHAMEL	FRITES	PETITS POIS	RIZ CREOLE	LENTILLES BIO
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	POMME AU FOUR AU MIEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS

REPAS ORIENTAL

REPAS BIO

REPAS BIO

lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
CAKE AUX LEGUMES ET A LA CANNELLE	CAROTTES AU CUMIN	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	SALADE COMPOSEE BIO DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES AU FROMAGE
SAUTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OLIVES	COUSCOUS	ESCALOPE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OLIVES	ROTI DE PORC BIO AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	FILET DE POISSON SAUCE BLANCHE
DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	SEMOULE ET LEGUMES DE COUSCOUS	PRINTANIERE DE LEGUMES	PUREE DE CELERI BIO	BOULGOUR PILAF
FROMAGE BLANC ET SON SPECULOOS	SALADE D'ORANGE	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	CLAFOUTIS AUX POIRES

REPAS BIO

C'est le Printemps !



lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
SALADE VERTE BIO AUX DES DE FROMAGE		SALADE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TARTINE FROMAGERE
POULET BIO ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU ROMARIN		NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHASSEUR	DOS DE COLIN AUX EPICES ET TOMATE	EMINCE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA CATALANE
PATES BIO		GRATIN DE CHOU FLEUR	CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES	CAROTTES ET POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON BIO		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	SMOOTHIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Recette et infos disponibles sur : <http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mars

Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette



La Chronique Culinaire

En Avril

Poulet au lait de coco et paprika



REPAS BIO

MENU DES ENFANTS

lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
CHOU CHINOIS AUX CROUTONS ET A LA CIBOULETTE	VELOUTE PAYSAN	CAROTTES BIO RAPEES		SALADE DE RIZ
POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	TARTE AU FROMAGE MAISON	ROTI DE PORC BIO AU JUS		CALAMARS FRITS SAUCE COCKTAIL
COQUILLETES ET FROMAGE RAPE	PETIS POIS AU JUS	FLAGEOLETS BIO		SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		SALADE DE FRUITS

REPAS BIO

lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
FERIE	TARTINE FROMAGERE	SALADE VERTE AU FROMAGE	POTAGE LEGUMES BIO	SALADE COMPOSEE DU CHEF
	CARBONADE FLAMANDE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	HAUT DE CUISSE DE POULET TEX MEX (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE DINDE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PATE A
	POMMES VAPEUR	RIZ AUX PETITS LEGUMES	HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS	LA BOLOGNAISE
	CRUMBLE DE POMMES AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT	YAOURT AUX FRUITS

Fêtons les Anniversaires !



En mars, Frutti et Veggi fêtent l'Hiver !

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

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.