

Menus du 22 février au 9 avril 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUIENTIN DE BARON

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,
Délice de kiwis panna cotta



En Avril,
Lasagnes vertes au bleu



lundi 22 février	Repas végétarien mardi 23 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
POTAGE TOMATE VERMICELLES	CAROTTES BIO RÂPÉES AU DES DE FÊTA AOP		SALADE VERTE AU JAMBON
HACHIS PARMENTIER	RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES	DAUBE DE BOEUF BIO	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
		HARICOTS VERTS BIO	GRATIN POMMES DE TERRE ET POIREAUX
		FROMAGE	
COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE

lundi 22 mars	mardi 23 mars	Repas végétarien jeudi 25 mars	Menu des enfants vendredi 26 mars
SALADE DE RIZ (MAÏS, FROMAGE, OEUFS)	RADIS ROSES AU BEURRE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE POISSON	TAJINE AUX LÉGUMES BIO ET ABRICOTS SECS	
PETITS POIS CAROTTES	PÂTES	SEMOULE BIO ET POIS CHICHES	
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BIO	

Repas végétarien lundi 01 mars	Animation Basque mardi 02 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
VELOUTÉ DE TOMATE	SALADE VERTE AUX FROMAGES DE BREBIS	CHOU CHINOIS AUX CROUTONS ET MAÏS	
LASAGNES DE LEGUMES	AXOA DE VEAU	MARÉE DU JOUR AU BASILIC	BOULETTES DE BŒUF BIO AU JUS
SALADE VERTE	RIZ À L'ESPAGNOLE	SEMOULE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	GATEAU BASQUE	BANANE BIO	FROMAGE BIO
			KIWI

Repas végétarien lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE		SALADE DE PERLES	TOAST TOMATE CHÈVRE
PIZZA 3 FROMAGES	STEAK HACHÉ DE VEAU	POULET LABEL ROUGE THAÏ	MARÉE DU JOUR
SALADE VERTE	POMMES CAMPAGNARDES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POÊLÉE DE LEGUMES DE SAISON
COMPOTÉE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT

lundi 08 mars	mardi 09 mars	Repas végétarien jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
DUO CAROTTES ET BETTERAVES CUITES RAPÉES	MACEDOINE DE LEGUMES AU SURIMI	POTAGE VERMICELLES	ŒUF MIMOSA
ESCALOPE DE VOLAILLE LARFI ROUGE AU CURRY	CHIPOLATAS GRILLÉES	OEUFS BIO BROUILLÉS BIO	MARÉE DU JOUR
BLÉ	LENTILLES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ AUX CHAMPIGNONS
YAOURT BIO	GÂTEAU AU YAOURT	FROMAGE	POMME BIO

lundi 05 avril	Repas végétarien mardi 06 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
FERIE	CHOU CHINOIS AUX DÈS DE DINDE ET MAÏS	MACÉDOINE BIO MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	PATES BIO	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	CALAMARS A LA ROMAINE
	BOLOGNAISE BIO	SEMOULE	RIZ À LA TOMATE
	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE

Repas végétarien lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
POTAGE TOMATE	CHOU ROUGE BIO AUX CROUTONS	ROSETTE ET BEURRE	SALADE VERTE AU MAÏS ET FÊTA AOP
QUICHE FROMAGÈRE	RÔTI DE BOEUF BIO	MARÉE DU JOUR	GRATIN DE PÂTES À
SALADE VERTE	CAROTTES BIO SAUTÉES	RIZ PILAF	LA PARISIENNE
GÂTEAU AU CHOCOLAT	YAOURT BIO AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



Commission Restaurant :
le Lundi 29 mars 2021 à 16h00