Menus du 28 / 2 au 15 / 4

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Légende :

Produits Bio — Produits Labellisés

Produits Pêche durable — Produits Local

Repas Végétarien

lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
POTAGE TOMATE VERMICELLES		CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON	SALADE VERTE BIO AU JAMBON FROMAGE
CHILI SIN CARNE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	EMINCE DE BOEUF A LA PROVENCALE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
RIZ BIO CREOLE	HARICOTS VERTS BIO AU BEURRE	COQUILLETTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS
	FROMAGE		
COMPOTE DE FRUITS BIO	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT

Repas Végétarien

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
RADIS ROSES AU BEURRE		BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	
BLANQUETTE DE POISSON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	TAJINE AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS	ESTOUFFADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES
RIZ BIO	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO ET POIS CHICHES	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR
			FROMAGE AOP
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien

lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
VELOUTÉ DE LEGUMES		PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROUTONS
PIZZA FROMAGE	BLANQUETTE DE VEAU	MARÉE DU JOUR AU BASILIC	BOULETTES DE BŒUF BIO AU JUS
SALADE VERTE BIO	COEUR DE BLÉ	SEMOULE BIO	PURÉE DE CAROTTES BIO
	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AUX SPECULOOS

Repas Végétarien

lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE		SALADE MELEE CROUTONS ET MAÏS	TOAST TOMATE CHÈVRE
PIZZA AUX 3 FROMAGES	EMINCE DE BOEUF SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC	MARÉE DU JOUR
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETTES BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR
	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AU YAOURT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien — Repas Irlande

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
TOURIN AU VERMICELLE	CAROTTES BIO RÂPÉES	ROSETTE ET BEURRE	
QUICHE AU FROMAGE	CHIPOLATAS GRILLÉES	MARÉE DU JOUR	SHEPHERD'SPIE (HACHIS A LA VIANDE IRLANDAIS)
SALADE VERTE BIO	LENTILLES CUISINEES	GRATIN DE BROCOLIS	SALADE VERTE
			FROMAGE DE BREBIS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO AROMATISÉ	CHEESE CAKE OU APPLE CRUMBLE CAKE

Repas Végétarien

lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
	CONCOMBRE VINAIGRETTE		SALADE DE PATES TRICOLORES
HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO)	GALETTE VEGGIE SAUCE DU CHEF	COUSCOUS BOULETTE ET MERGUEZ	CALAMARS À LA ROMAINE
SALADE VERTE BIO	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE BIO	CAROTTES BIO VICHY
FROMAGE AOP			
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
	VELOUTE DE LEGUMES	ŒUF BIO MIMOSA	SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET DE DE DE DINDE
RÔTI DE BŒUF BIO AUX OIGNONS	NUGGETS VEGETAL	ÉMINCÉ DE PORC	MARÉE DU JOUR
POMMES SAUTEES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	GRATIN D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	MACARONIS BIO FROMAGE RÂPÉ
SUISSE SUCRE			
FRUIT DE SAISON	MOELLEUX CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT BIO LOCAL	FRUIT DE SAISON

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC