


menu mars 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - LA CHAPELLE-HERMIER

	Du 06 au 10 mars	Du 13 au 17 mars	Du 20 au 23 mars	Du 27 au 31 mars
LUNDI	Betteraves Pilon de poulet Pâtes au beurre Yaourt citron fermier	Carottes râpées Poisson frais Pommes de terre vapeur Flan nappé caramel	Radis beurre Hachis parmentier Fruit de saison	Feuilleté fromage Pilon de poulet Haricot beurre Fruit de saison
MARDI	Salade de lentilles Boulette de soja Haricots verts Fromage Fruit de saison	Sardine et beurre Sauté de veau Gratin de courgettes Fromage Fruit de saison	 Cervelas et cornichons Émincé de dinde Endive cuite Yaourt fruits mixés	Carottes râpées Boulettes de bœuf Riz sauce tomate Fromage blanc sucré aux fruits
MERCREDI				
JEUDI	Salade de choux blanc Emmental Poisson riz Fruit de saison	Salade de semoule Croc veggie fromage Epinards Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Poisson frais Ratatouille Eclair au chocolat	Salade de betteraves Saucisse de porc Haricots blancs Mousse au chocolat
VENDREDI	Salade de blé Jambon fumé Poireau à la crème Fromage blanc sur lit de fuits	Velouté de tomate Escalope de dinde Frites Flan pâtisier	Salade verte croustons et maïs Pâtes champignons et crème fraîche Fruit de saison	Salade de pommes de terre Pizza 3 fromage Glace


Viande origine
France


Agriculture
biologique


Local


Végétarien


Contient
du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine.
Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.


PAYS
DES ACHARDE