



Restaurant Scolaire de St Lyphard



	21-févr.	22-févr.	23-févr.	24-févr.	25-févr.
Choix 1	Velouté au potiron bio loc	Salade d'endives aux pommes bio loc	Céleri bio rémoulade	Betterave bio vinaigrette	Rillette d'oie et toasts
Choix 2		Carottes râpées bio loc vinaigrette		Macédoine vinaigrette	Rosette
	Pâtes bio	Sauté de poulet à la crème	Omelette bio loc au jambon et pommes de terre bio loc	Boulette de boeuf de boeuf vbf sauce provençale	Filet de poisson du jour sauce curry
	Végétarienne	Brocolis bio et patate douce	Salade verte	Haricots beurre	Riz bio
	Emmental	Gouda	Assortiment de fromages	Yaourt loc lab (BBC)	Camembert
Choix 1	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Riz au lait	Tarte aux pommes	Fruit de saison
Choix 2	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat noir			Fruit de saison bio

	28-févr.	MARDI GRAS	1-mars	2-mars	3-mars	4-mars
Choix 1	Potage de légumes bio		Duo de chou blanc et carottes bio vinaigrette	Salade de thon à la niçoise	Consommé aux légumes (bouillon)	Salade mexicaine
Choix 2			Salade de mâche et croûtons			Salade Arlequin
	Sot l'y laisse de dinde loc sauce tomate	Gratin de crozets aux petits légumes	Rôti de porc au jus	Boeuf vbf bourguignon	Poisson du jour au beurre blanc	
	Céréales gourmandes bio "Tipiak"	Salade verte	Haricots blancs tomates	Frites	Ecrasé de légumes	
	Fromage blanc loc lab (BBC)	Saint paulin	Assortiment de fromage	Vache qui rit	Edam	
Choix 1	Banane bio	Beignet à la fraise	Compote de pommes du chef	Kiwi bio	Crème dessert vanille	
Choix 2	Fruit de saison	Beignet à la pomme		Fruit de saison	Crème dessert chocolat	

	7-mars	8-mars	9-mars	10-mars	11-mars
Choix 1	Potage butternut	Rillette de poisson	Champignons à la crème	Carottes râpées bio vinaigrette	Quiche aux poireaux
Choix 2		Chou chinois aux dés de fromage		Salade de mâche et poivrons	Tarte aux fromages
	Chili sin carne	Sauté de porc curry coco	Rôti de boeuf vbf	Tartiflette (pommes de terres bio loc)	Pêche du jour sauce citronnée
	Riz bio	Coquillettes bio	Haricots verts bio	Salade verte	Petits pois
	Yaourt nature sucré loc lab (BBC)	Brie	Mimolette	Tomme noire lab (IGP)	Cantadou ail et fines herbes
Choix 1	Fruit de saison	Panna cotta au coulis	Quatre quarts du chef	Ananas frais	Fruit de saison
Choix 2	Fruit de saison bio	Panna cotta		Salade de fruits	Fruit de saison bio

	14-mars	15-mars	16-mars	MENU ESPAGNE	17-mars	18-mars
Choix 1	Potage de légumes	Salade verte et endives vinaigrette	Salade de surimi		Jambon cru espagnol	Taboulé à la volaille
Choix 2		Chou rouge vinaigrette				Taboulé au jambon
	DahI de lentilles corails	Goulash de boeuf vbf	Paupiette de veau	Paëlla Royale	Filet de poisson meunière lab (MSC) au citron	
	et lentilles vertes bio aux légumes	Pâtes bio	Purée de légumes	Salade verte	Brocolis bio	
	Cantal lab (AOP)	Camembert	Gouda	Emmental	Petit suisse	
Choix 1	Pomme loc lab	Yaourt aux fruits loc lab (BBC)	Tarte aux fruits	Crème dessert catalane	Fruit de saison	
Choix 2	Fruit de saison bio	Yaourt à la vanille			Fruit de saison bio	

	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars	25-mars
	Betteraves bio vinaigrette	Chou chinois vinaigrette	Salade de pâtes au pesto	Oeufs bio loc mayonnaise	Mousse de canard
	Salade de maïs bio vinaigrette	Carottes râpées bio loc vinaigrette		Oeufs bio loc mimosa	Pâté de campagne et cornichons
	Poulet lab (BBC) rôti	Rôti de porc braisé	Sauté de boeuf vbf stroganoff	Couscous aux légumes et aux pois chiches	Filet de lieu à la bordelaise
	Flageolets	Ecrasé de légumes	Petits pois carottes	Semoule bio	Poêlée de légumes de saison Riz bio
	Saint paulin	Tomme blanche	Pont l'évêque	Fromage de chèvre	Carré frais
	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Pomme loc lab	Salade de fruits	Liégeois à la vanille
	Banane bio	Petit suisse nature sucré		Fruits de saison bio	Liégeois au chocolat

	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars	1-avril
	Carottes râpées bio au citron	Salade de riz au thon	Salade de crudités	Salade de mâche et poivrons	Salade d'endives fromagère
	Salade verte radis râpés et maïs	Taboulé		Salade de mâche et maïs	Salade d'avocat sauce cocktail
	Haricots blancs tomates	Cordon bleu de veau	Jambon braisé	Boeuf vbf bourguignon	Paëlla de légumes et fruits de mer
	aux légumes de saison	Duo haricots verts et beurre	Gratin de chou-fleur et p. de terre	Pâtes bio	au riz bio
	Coulommier	Edam	Assortiment de fromages	Vache qui rit	Fromage blanc loc lab (BBC)
	Fruit de saison bio	Yaourt nature sucré loc lab (BBC)	Compote de pommes loc	Ananas	Kiwi bio
	Fruit de saison	Yaourt à la vanille loc lab (BBC)		Salade de fruits	Fruit de saison bio

	4-avril	5-avril	6-avril	7-avril	8-avril
	Macédoine de légumes	Chou rouge vinaigrette	Salade de mâche nantaise et noix	Oeufs durs bio loc vinaigrette	Salade de cervelas
	Betterave bio vinaigrette	Céleri vinaigrette		Oeufs bio loc mimosa	Saucisson à l'ail
	Rougail de saucisses (fumée et Toulouse)	Blanquette de veau	Lasagnes aux légumes	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson pané lab (MSC)
	Boulgour bio	Poêlée brocolis et champignons	Salade verte	Frites et Salade verte	Pommes de terre bio loc ciboulette
	Emmental	Petit suisse	Edam	Saint paulin	Fromage de chèvre
	Pomme loc bio	Eclair au chocolat	Fruits au sirop	Kiwi bio	Flan à la vanille
	Fruit de saison	Eclair à la vanille		Fruit de saison	Flan au chocolat

	11-avril	12-avril	13-avril	14-avril	15-avril
	Chou chinois vinaigrette	Rillette de thon	Betteraves bio vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Samoussa de boeuf
	Omelette bio loc	Filet mignon de porc	Blanquette de veau	Filet de volaille loc	Filet de poisson citronné
	Pommes de terre bio loc au four	Pâtes bio	Duo de choux	Semoule bio	Épinards à la crème
	Gouda	Fromage blanc loc lab (BBC)	Fromage de chèvre	Cantadou ail et fines herbes	Brie
	Compote de pommes loc lab	Fruit de saison	Riz au lait	Mousse au chocolat	Fruit de saison

	18-avril	19-avril	20-avril	21-avril	22-avril
		Taboulé	Macédoine mayonnaise	Salade d'agrumes	Salade du chef
Lundi de Pâques		Quiche (oeufs bio loc)	Émincé de porc à la moutarde	Sauté de boeuf vbf	Blanquette de poisson
		Salade verte	Lentilles vertes	aux carottes loc	Riz bio
		Camembert	Emmental	Petit suisse	Cantal
		Fruit de saison	Entremet vanille	Gâteau moelleux	Salade de fruits crus