

Menus du 07 mars au 06 mai 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT PATHUS

Légende :



Viande française



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local

<p>lundi 07 mars</p> <p>Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote</p> <p>Chili con carne S/v: Chili sin carne</p> <p>Riz blanc</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre Liégeoise</p>	<p>mardi 08 mars</p> <p>Potage à la tomate</p> <p>Filet de lieu MSC sauce curry</p> <p>Petits pois</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>mercredi 09 mars REPAS PARISIEN</p> <p>Saucisson à l'ail* et cornichon S/v-S/p: Œuf dur mayonnaise</p> <p>Galette végétarienne et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature BIO (Quart de Lait - 95) et sucre</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Jeudi 10 mars</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Pilon de poulet sauce barbecue S/v : boulettes végétariennes sauce caramel</p> <p>Pennes</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>Poire</p>	<p>vendredi 11 mars</p> <p>Perles de pâtes vinaigrette au pesto</p> <p>Filet de poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts BIO à la tomate</p> <p>Vache Picon</p> <p>Ananas</p>	<p>lundi 04 avril</p> <p>Médailon de surimi sauce façon cocktail</p> <p>Pilon de poulet au jus S/v : quenelle nature sauce crème</p> <p>Epinards béchamel et pommes de terre</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>mardi 05 avril REPAS PRINTANIER</p> <p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau sauce façon navarin S/v: boulettes végétariennes sauce façon navarin</p> <p>Macaronis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>mercredi 06 avril</p> <p>Tomates et mozzarella vinaigrette</p> <p>Filet de lieu MSC sauce citron</p> <p>Boulghour BIO</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Œuf à la neige</p>	<p>Jeudi 07 avril</p> <p>Salade verte vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Moelleux de bœuf et ketchup</p> <p>S/v : Omelette</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Apple Crumble Cake</p>	<p>vendredi 08 avril</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage (plat végétarien)</p> <p>-</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange BIO</p>
<p>lundi 14 mars</p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage (plat végétarien)</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>mardi 15 mars</p> <p>Concombre vinaigrette ciboulette</p> <p>Beignet de calamars et mayonnaise</p> <p>Blettes et pommes de terre béchamel</p> <p>Edam BIO</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>mercredi 16 mars</p> <p>Bouillon vermicelles</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce camembert S/v : boulettes végétariennes sauce aux épices</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Jeudi 17 mars REPAS ST PATRICK</p> <p>Salade verte vinaigrette aux agrumes</p> <p>Brandade de colin aux épinards</p> <p>Yaourt au lait entier de la ferme de Viltain (78) et sucre</p> <p>Carrot Cake</p>	<p>Vendredi 18 mars</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de porc* sauce charcutière S/v-S/p : filet de lieu MSC sauce tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>lundi 11 avril</p> <p>Salade iceberg et maïs vinaigrette</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Pennes</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>mardi 12 avril</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce poivre S/v: Filet de colin MSC sauce arrabiata</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Orange BIO</p>	<p>mercredi 13 avril</p> <p>Perles de pâtes vinaigrette au pesto</p> <p>Nuggets de volaille S/v : nuggets végétariens</p> <p>Brocolis HVE béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>	<p>Jeudi 14 avril LA CHASSE AUX ŒUFS</p> <p>Œuf dur macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de porc* HVE sauce au thym S/v-S/p : Marmite Flageolet LR et carottes Brie BIO de la ferme de la Tremblaye (78)</p> <p>Nid de Pâques</p>	<p>Vendredi 15 avril</p> <p>Haricots verts BIO vinaigrette à l'ail</p> <p>Paëlla de poisson MSC</p> <p>-</p> <p>Emmental</p> <p>Poire</p>
<p>lundi 21 mars</p> <p>Tomates vinaigrette persillées</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce aigre douce S/v : Filet de poisson meunière MSC et citron</p> <p>Boulghour</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Poire</p>	<p>mardi 22 mars</p> <p>Concombre vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Bolognaise de bœuf aux épices italiennes S/v : Bolognaise de soja BIO</p> <p>Torsades BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>mercredi 23 mars</p> <p>Goyère emmental comté</p> <p>Omelette (plat végétarien)</p> <p>Purée de courgettes et pdt</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Jeudi 24 mars</p> <p>Salade iceberg, mimolette vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg* S/v-S/p : Quenelle de brochet sauce crème</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Compote pomme</p>	<p>vendredi 25 mars REPAS CARNAVAL</p> <p>Salade Arlequin (céleri, carottes, radis, maïs)</p> <p>Moqueca de colin MSC (tomate, coriandre, ail, lait de coco, oignon)</p> <p>Riz BIO pilaf jaune</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>lundi 18 avril</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes BIO petits pois béchamel fromagère</p> <p>-</p> <p>Petit moulé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>mardi 19 avril</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes BIO petits pois béchamel fromagère</p> <p>-</p> <p>Petit moulé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>mercredi 20 avril REPAS CUBAIN</p> <p>Concombre vinaigrette aux agrumes</p> <p>Boulettes de bœuf BIO sauce piperade S/v : boulettes végétariennes sauce piperade</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Yaourt au lait entier de la ferme de Sigy (77) à la noix de coco</p> <p>Ananas</p>	<p>Jeudi 21 avril</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Pilon de poulet au jus S/v-S/p : Morceaux de colin MSC sauce crème</p> <p>Haricots verts BIO à la tomate</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>vendredi 22 avril</p> <p>Salade verte BIO et oignons frits vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané MSC et citron</p> <p>Epinards à la vache qui rit</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane BIO</p>
<p>lundi 28 mars</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce paprika S/v : Nuggets végétariens et ketchup</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>mardi 29 mars</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Morceaux de colin MSC façon carbonara</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>mercredi 30 mars</p> <p>Potage cultivateur</p> <p>Paupiette de veau sauce curry S/v : Filet de poisson pané MSC et ketchup</p> <p>Riz de camargue IGP</p> <p>Bûchette vache chèvre</p> <p>Pomme</p>	<p>Jeudi 31 mars REPAS BOURGOGNE</p> <p>Salade verte vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Sauté de bœuf EDN RAV sauce façon bourguignon S/v: viande : falafels et ketchup</p> <p>Carottes BIO persillées et pommes de terre Yaourt au lait entier à la vanille de la ferme de Sigy (77)</p> <p>Gâteau au miel et épices</p>	<p>vendredi 1er avril</p> <p>Mortadelle* et cornichon S/v-S/p : œuf dur mayonnaise</p> <p>Hachis végétarien aux lentilles BIO à la tomate (plat végétarien)</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>Poire</p>	<p>lundi 25 avril</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Falafel sauce italienne (plat végétarien)</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>mardi 26 avril REPAS GRECQUE</p> <p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Morceaux de colin MSC façon kebab</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature et miel</p> <p>Petit beurre</p>	<p>mercredi 27 avril</p> <p>Salade mêlée vinaigrette au xerès</p> <p>Moelleux de bœuf sauce napolitaine</p> <p>S/v: beignet de calamar Chou fleur HVE persillés</p> <p>Buchette vache chèvre</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Jeudi 28 avril</p> <p>Concombre vinaigrette persillées</p> <p>Emincé de dinde façon blanquette S/v : Filet de lieu MSC sauce nantua</p> <p>Riz camargue IGP</p> <p>Vache Picon</p> <p>Banane BIO</p>	<p>vendredi 29 avril</p> <p>Betteraves BIO vinaigrette au vinaigre de framboise</p> <p>Tarte au fromage (plat végétarien)</p> <p>-</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Orange BIO</p>

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

<p>lundi 02 mai</p> <p>Carottes râpées vinaigrette au citron</p> <p>Tortillas de pommes de terre à la piperade (plat végétarien)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gaufre Liégeoise</p>	<p>mardi 03 mai</p> <p>Perles de pâtes et mimolette vinaigrette</p> <p>Waterzoï de poisson</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>mercredi 04 mai REPAS DES ILES</p> <p>Concombre vinaigrette au fromage blanc et menthe</p> <p>Filet de poulet sauce gingembre S/v : Colin MSC sauce gingembre</p> <p>Carottes BIO au curry</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Clafoutis à l'ananas</p>	<p>Jeudi 05 mai</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Hachis parmentier de bœuf</p> <p>S/v : Parmentier aux deux haricots BIO</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>vendredi 06 mai</p> <p>Saucisson à l'ail* et cornichon S/v-S/p : Terrine de légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>S/v : Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Edam BIO</p> <p>Crème dessert praliné</p>
---	---	---	---	--