



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mars 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

AFRICA TOUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes napolitaines	Persillade de pomme de terre	Velouté carotte/patate douce	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise	Poisson meunière	Sauté de poulet yassa	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés	Poêlée courgettes champignons	Riz	***
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Confiture	Compote de pomme	Gâteau à la banane	Fruit

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

\*\*\*

Hoki sauce yassa

\*\*\*

Sans porc

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Salade de pâtes napolitaines :** pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

**Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, ail, vinaigrette

**Velouté carottes/patate douce :** patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

**Gratin de tortis à la provençale :** pâtes, ratatouille, fromage

### NOS SAUCES :

**Sauce orientale :** fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, persil, épices couscous

**Sauce yassa :** roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

\* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Bleu blanc cœur