



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 au 31 Mars 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## MENU PORTUGAIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Duo de crudités	Crêpe au jambon*	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Palet végétarien	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	***
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré	Edam	Cœur de bleu à couper	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Tarte flan

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

\*\*\*

Sans porc

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

### Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri rapé, vinaigrette

Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail

### NOS SAUCES :

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique