



Bournezeau Menus du restaurant scolaire de Bournezeau

Du 1^{er} au 26 mars 2021



	Lundi	Mardi - Mardi gras	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 mars Centre de loisirs	Potage de légumes et fromage râpé	F	Salade de crudités	F	E
	Petit salé	F	Saucisse de Toulouse	F	F
	Lentilles	E	Potatoes	S	S
	Fruit de saison	F	Fromage	F	F
		Beignet	Compote de pommes	E	Riz au lait à la vanille
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 08 au 12 mars	Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts)	F	Céleri rémoulade	F	E
	Dos de colin à l'oseille	F	Escalope de volaille au jus	F	F
	Pommes de terre vapeur	F	Chou-fleur braisé	S	S
	Brie	F	Fian pâtissier	F	F
	Poire au caramel	E		F	F
	Lundi - Repas végétarien	Mardi - Périgord	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 mars	Betteraves mimosas	F	Soupe périgourdine	F	F
	Coquillettes	E	Parmentier de canard	F	F
	à la tomate et fromage	F	Salade verte	F	F
	Fruit de saison	F	Fromage	F	F
		Fromage blanc à la crème de marrons	F	F	F
	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 mars	Carottes râpées vinaigrette	F	Salade d'endives aux noix	F	F
	Blanc de volaille rôti	F	Risotto de lentilles et légumes	F	S
	Petits pois	S	Crème dessert au chocolat	F	S
	Camembert	F		F	F
	Fruit de saison	F		F	F

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbbon



Viandes françaises



Bournezeau Menus du restaurant scolaire de Bournezeau Du 29 mars au 23 avril 2021 Restauval

Semaine	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi - Repas Printemps	Vendredi
Semaine du 29 mars au 02 avril	Betteraves vinaigrette Saucisse Gratin de pâtes Compote de pommes	Taboulé Poêlée de lentilles et carottes Petit suisse Corbeille de fruits	FE E F F F	Salade printanière Sauté de veau Mogeftes Cantal Douceur au chocolat	F F E F F
Semaine du 05 au 09 avril	Férié	Céleri rémoulade Sauté de porc Purée de chou-fleur Fromage Fruit de saison	F F S F F	Radis beurre Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison	F F F F
Semaine du 12 au 16 avril	Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la bolognaise de lentilles Yaourt aromatisé	Tomates à l'échalote Sauté de porc au miel Crumble aux légumes Semoule au lait à la vanille	F F F FE	Salade de riz aux herbes fraîches Escalope de volaille à la crème Haricots verts Fromage Ananas	FE F S F F
Semaine du 19 au 23 avril	Concombre vinaigrette Pâtes à la carbonara Fromage Petit suisse Poire au chocolat	Salade de chou-fleur Sauté de bœuf Tolstoï Pommes de terre persillées Fromage Corbeille de fruits	FS F F F F	Tarte au fromage Dos de colin Brocolis Salade de fruits frais	SF S S F

Légende :
 F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

Produit issu de l'agriculture biologique
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecarbon
 Viandes françaises