

# Menus du 20 février au 07 avril 2023

## RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien			
lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
POTAGE TOMATE VERMICELLES	<b>CAROTTE BIO RAPEES AU CITRON</b>	SALADE VERTE AU JAMBON	<b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b>
FILET DE POISSON MEUNIERE	RIZ	POULET RÔTI	DAUBE DE BOEUF
EPINARD BECHAMEL	SAUCE AUX LEGUMES	PETITS POIS	HARICOTS BEURRE
<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT	COMPOTE DE FRUITS	<b>BEIGNET</b>	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien			
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<b>CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE FROMAGÈRE
BLANQUETTE DE POISSON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	COUSCOUS AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS	ESTOUFFADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES
<b>RIZ BIO</b>	BROCOLIS	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE BIO VAPEUR</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>YAOURT BIO SUCRÉ</b>	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Repas Végétarien			
lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE AU MAÏS	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC	TAJINE DE POISSON	PILONS DE POULETS TEX MEX
<b>RIZ BIO</b>	LÉGUMES ET BLÉ	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PURÉE DE CAROTTES BIO</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Repas Végétarien			
lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE PERLES	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	SALADE DE RIZ
PIZZA AUX 3 FROMAGES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON	FILET DE POISSON
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<b>COQUILLETTES BIO AU BEURRE</b>	GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>YAOURT BIO</b>	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE

Repas Végétarien			
lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b>	SALADE VERTE COMPOSÉE	TOURIN AUX VERMICELLES	ROSETTE ET BEURRE
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	MERGUEZ GRILLÉE	QUICHE AUX FROMAGE	FILET DE POISSON
<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>	PURÉE DE POIS CASSÉS	SALADE VERTE	<b>RIZ DE CAMARGUE BIO AUX LÉGUMES</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO</b>

Repas Végétarien			
lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
VELOUTÉ DE LÉGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	<b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b>
GALETTE VEGETALE	HACHIS PARMENTIER	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	CALAMARS À LA ROMAINE
HARICOTS VERTS SAUTÉS	SALADE VERTE	BOULGOUR	<b>CAROTTES BIO VICHY</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	LAITAGE	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien			
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>SALADE COLESLAW BIO</b>	POTAGE PARMENTIER	<b>OEUF BIO MAYONNAISE</b>	SALADE VERTE AU MAÏS
OMELETTE AU FROMAGE	POULET ROTI	FILET DE POISSON	<b>MACARONIS BIO</b>
HARICOT PLAT PERSILLADE	FRITES	<b>GRATIN D'ÉPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE BIO</b>	CARBONARA
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>YAOURT BIO</b>	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON