



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



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).



lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
fêtons les Casimir	fêtons les Olive	fêtons les Félicité	fêtons les Jean de Dieu
POTAGE TOMATE VERMICELLES	SALADE VERTE AU JAMBON	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 	SAUTÉ DE BOEUF	GALETTE VEGGIE ÉPINARDS FROMAGE
HARICOTS VERTS BIO 	GRATIN POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX 	COQUILLETES BIO 	CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO 	PÂTISSERIE

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produits Local

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



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 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
fêtons les Rosine	fêtons les Justine	fêtons les Mathilde	fêtons les Louise
VELOUTÉ DE LÉGUMES	SALADE VERTE AU MAÏS	CHOU CHINOIS AUX POMMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC	TAJINE DE POISSON	PILONS DE POULETS ÉPICÉS
RIZ IGP DE CAMARGUE	PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE VAPEUR	PURÉE DE CAROTTES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO



Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produits Local



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



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 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
fêtons les Cyrille	fêtons les Joseph	fêtons les Clémence	fêtons les Léa
SALADE DE PÂTES BIO	ŒUF BIO MIMOSA	TOURIN AUX VERMICELLES	CAROTTES BIO RÂPÉES
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY	CHIPOLATAS LABEL ROUGE GRILLÉES	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE POISSON
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CAROTTES VICHY	SALADE VERTE	RIZ IGP AUX LÉGUMES BIO
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	BANANE BIO	YAOURT BIO AROMATISÉ

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produits Local

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



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 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
fêtons les Annonciation	fêtons les Larissa +1h	fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys
POTAGE PARMENTIER	SALADE VERTE AU MAÏS	DUO CÉLERI ET CAROTTES BIO RÂPÉS VINAIGRETTE 	SAUCISSON ET CORNICHON
OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE BOEUF	MACARONIS BIO 	FILET DE POISSON
BROCOLIS BIO 	FRITES	CARBONARA	GRATIN D'ÉPINARD BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
YAOURT BIO À LA VANILLE 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produits Local



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Lundi de Pâques

Repas Végétarien



lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FÉRIÉ	fêtons les Sandrine	fêtons les Isidore	fêtons les Irène
	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE FROMAGÈRE
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	COUSCOUS AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS	ESTOUFFADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES
	PETITS POIS	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produits Local

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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).



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



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 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
fêtons les Jean Baptiste de La Salle	fêtons les Julie	fêtons les Stanislas	fêtons les Jules
RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE RIZ	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU FROMAGE
PIZZA AUX 3 FROMAGES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON	FILET DE POISSON
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES BIO AU BEURRE 	CAROTTES BRAISÉES
PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produits Local 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.