

Menus du 04 mars au 12 avril 2024

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).



Légende :

- Produits Bio
- Produits Labellisés
- Produits Pêche durable
- Produits Local



Repas végétarien			
lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
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

Lundi de Pâques		Repas Végétarien	
lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FÉRIÉ	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

Repas Végétarien			
lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
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

Repas Végétarien			
lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
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

Repas Végétarien			
lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
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

Repas Végétarien			
lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.