

Menus du mois de MARS 2023

Restaurant Scolaire de GIGNAC

LUNDI 27 février CLSH	MARDI 28 février CLSH	MERCREDI 1 ^{er} mars CLSH	JEUDI 2 mars CLSH	VENDREDI 3 mars CLSH
Bouillon vermicelles Escalope de porc grillée Gratin de chou-fleur Petit suisse Fruit*(1)	Salade verte* Brandade de morue Gouda Beignet au chocolat	<i>Salade de pâtes</i> <i>Omelette</i> <i>Epinards au kiri</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fruit*(1)</i>	Salade de chou chinois* Gratin poisson et fruits de mer Riz St Nectaire Compote de pommes	Friand au fromage Goulash de bœuf à la Hongroise Pommes de terre et carottes* Yaourt Fruit*(1)
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Céleri rémoulade Cuisse de poulet rôti Ebly Gouda Mousse au chocolat	<i>Champignons à la grecque</i> <i>Couscous végétarien</i> Yaourt <i>Fruit*(1)</i>	Carottes râpées * Sauté d'agneau (Origine France) Haricots blancs Cantal Moelleux aux fruits	Salade verte* et sticks de mozzarella Hachis parmentier Fromage blanc Crème de marrons	Poireaux* vinaigrette Paëlla aux fruits de mer Chanteneige Fruit*(1)
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Salade d'endives lanières aux noix et dés d'emmental Rôti de bœuf froid mayo Frites Crème vanille	Bouillon de vermicelles Sauté de dinde Haricots verts* Samos Donuts	Salade de betteraves Saucisse grillée Lentilles Yaourt Fruit*(1)	<i>Macédoine mayonnaise</i> <i>Tortilla (omelette pommes de terre, oignons, poivrons)</i> <i>Salade verte*</i> <i>Camembert</i> <i>Fruit*(1)</i>	Salade de riz Filet de colin meunière Haricots plats d'Espagne* St Moret Compote de pommes
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Saucisson cornichons Seiche à la rouille Semoule de blé Bûche de chèvre Fruit *(1)	Carottes râpées * Nuggets de volaille Jardinière de légumes Yaourt Brownie	Sardines à l'huile Sauté de veau Riz cantonnais Vache qui rit Fruit*(1)	<i>Salade verte et pois chiches</i> <i>Gnocchi aux champignons et fromage râpé</i> <i>Petit suisse</i> <i>Fruit *(1)</i>	Salade de pommes de terre Rôti de porc au thym Tombée de chou* Brie Flan au caramel
LUNDI 27 mars	MARDI 28 mars	MERCREDI 29 mars	JEUDI 30 mars	VENDREDI 31 mars
Radis beurre Poulet (Origine France) basquaise Riz Chanteneige Tropézienne	Fonds d'artichauts vinaigrette Filet de lieu sauce citronnée Nouilles Cantal Fruit *(1)	Carottes râpées (*) Blanquette de veau (Origine France) Pommes de terre(*) vapeur Bleu d'Auvergne Salade de fruits	<i>Taboulé</i> <i>Dhal de lentilles corail</i> <i>Emmental</i> <i>Flan pâtissier</i>	Salade verte (*) Lasagnes à la bolognaise Gouda Compote de pommes

* Produits issus de l'agriculture biologique ou locale raisonnée

En cas de non livraison de produits commandés, le menu pourra être modifié

(1) Fruits de l'agriculture locale

1 repas végétarien par semaine