

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT HILAIRE



Produit frais*

Produit local

Plat végétarien

Spécialité régionale

Menus du 4 mars au 12 avril 2024

LUNDI 4 MARS	MARDI 5 MARS	JEUDI 7 MARS	VENDREDI 8 MARS	LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
OEUF MAYO TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ NIÇOISE RÔTI DE DINDE AU CUMIN FLAN DE COURGE GOUDA POIRE AU SIROP	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE ESPAGNOLE MOGETTE / SALADE CHEVRE SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	RADIS NOIR RAPE SCE FROMAGE BLANC POISSON DU MARCHÉ À LA CRÈME OSEILLE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE OU LAITAGE TARTE A LA PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE	POTAGE ESCALOPE DE VOLAILLE ÉMINCÉ AU CURRY PETITS POIS A LA FRANÇAISE CAMEMBERT CRÈME CATALANE	BETTERAVES ROUGES ÉCHALOTES OMELETTE AU FROMAGE PATES ST PAULIN COMPOTE	SALADE DE LENTILLES OSSO BUCCO DE DINDE BLETTES EMMENTAL YAOURT NATURE	TEMPURA DE CREVETTES BROCHETTE ASIATIQUE NOUILLES JAPONAISES FROMAGE OU LAITAGE DESSERT DU CHEF JAPON
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS	LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
CAROTTES RAPEES SAUCISSES GRILLÉES AUX OIGNONS BEURRE DE CHOU MIMOLETTE FLAN CAMEL	BETTERAVES AUX POMMES PÂTES BOLOGNAISE & RÂPE SALADE VERTE BRIE FRUIT DE SAISON	TERRINE DE LÉGUMES MAISON CRÈME CIBOULETTE PAELLA VG EMMENTAL COMPOTE POMME RHUBARBE MAISON	FRIAND AU FROMAGE POISSON DU MARCHÉ SAUCE VIERGE POELEE DE HARICOTS BEURRE FROMAGE OU LAITAGE ŒUFS AU LAIT MAISON		MÂCHE TOMATE THON JAMBON BRAISE HARICOTS VERTS EDAM RIZ AU LAIT	RADIS BEURRE HACHIS PARMENIER SALADE GOUDA SALADE DE FRUITS FRAIS	ENDIVES ÉMINCÉES AU CHÈVRE FILET DE POISSON FRIT & CITRON TORTIS & RÂPE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22	LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
RADIS PATES FACON CARBONARA ET RAPE SALADE VERTE TOMME COMPOTE	COLESLAW STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE ÉCHALOTES FRITES / SALADE ST PAULIN FRUIT DE SAISON	BETTERAVES CIBOULETTE RÔTI DE DINDE A LA CATALANE PURÉE DE PATATES DOUCES KIRI SALADE DE FRUITS FRAIS	MOUSSE DE FOIE POISSON DU MARCHÉ SAUCE VIERGE RIZ PILAF FROMAGE OU LAITAGE PANNA COTTA COULIS	CHAMPIGNONS A LA CREME SAUTÉ DE DINDE A LA PROVENCEALE POËLÉE CAMPAGNARDE CHEVRE FRUIT DE SAISON	TERRINE DE LÉGUMES EMINCÉ DE PORC AU CURCUMA POMMES RÔTIÉS AIL LAURIER MIMOLETTE FROMAGE BLANC CONFITURE	CAROTTES RÂPÉES CITRONNÉES QUICHE VEGE SALADE VERTE EMMENTAL SALADE DE FRUITS	PÂTÉ DE CAMPAGNE et CORNICHONS POISSON DU MARCHÉ AUX CÂPRES POELEE DE LEGUMES DE SAISON FROMAGE OU LAITAGE MOUSSE AU CHOCOLAT



Tous les plats sont bio et cuisinés sur place.
Les produits frais et locaux sont favorisés.

Menus constitués en partenariat entre le maraîcher communal, le chef de cuisine et la diététicienne
Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement