

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT HILAIRE



## Menus du 20 février au 7 avril 2023

LUNDI 20 FEVRIER	MARDI 21 FEVRIER	JEUDI 23 FEVRIER	VENDREDI 24 FEVRIER
MACEDOINE MAYONNAISE	CHOU BLANC MARINE	SALADE AU FROMAGE	COLESLAW
PATE A LA BOLOGNAISE	OMELETTE	RÔTI DE PORC AU JUS TRADITION	FISH & CHIPS KETCHUP MAISON
PLATEAU DE FROMAGES	POELEE DE HARICOTS VERTS	MOGETTES	CHEESE CAKE MARMELADE D'ORANGE
COMPOTE DE POIRE	YAOURT	PETIT MOULE	
	TOURTISSSEAUX	CREME CARAMEL	

MARDI GRAS

ROYAUME-UNI

LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	JEUDI 2 MARS	VENDREDI 3 MARS
BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE AUX OEUFS	PATE DE CAMPAGNE	CHOU RAPE VINAIGRETTE
POULET ROTI A L'ESTRAGON	LASAGNES VG CHEVRE EPINARDS	POT AU FEU	LIEU A LA CREME D'OSEILLE
POTIMARRON	SALADE VERTE	LÉGUMES DU POTAGER	RIZ
CHEVRE	CAMEMBERT	MIMOLETTE	FROMAGE OU LAITAGE
YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	SALADE D'ANANAS FRAIS	CAKE AUX FRUITS MAISON

LUNDI 6 MARS	MARDI 7 MARS	JEUDI 9 MARS	VENDREDI 10 MARS
SALADE AU BLEU	SALADE DE RIZ NIÇOISE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	RADIS NOIR RAPE
CHIPOLATAS	RÔTI DE DINDE AU CUMIN	TAJINE VG	FILET DE POISSON MEUNIÈRE/ CITRON
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	FLAN DE COURGES	SEMOULE / POIS CHICHE / LÉGUMES TAJINE	POËLÉE DE HARICOTS BEURRE
YAOURT	CHEVRE	GOUDA	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE

LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	TERRINE DE LÉGUMES MAISON CRÈME CIBOULETTE	SALADE DE CHEVRE CHAUD
SAUTE DE PORC AU CURRY	PÂTES VG FAÇON BOLOGNAISE AUX CHAMPIGNONS	PAELLA	POISSON DU MARCHÉ SAUCE CITRON
CAROTTES AU JUS	SALADE VERTE	SALADE	POIREAUX ÉMINCÉS
VACHE QUI RIT	CHEVRE	CAMEMBERT	YAOURT
FRUIT DE SAISON	ŒUFS AU LAIT MAISON	LIÉGOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Produit frais\*

Produit local

Plat végétarien

Spécialité régionale

LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
CAROTTES RAPEES	MOJETTES A LA VINAIGRETTE	SALADE ET RAPEE DE BETTERAVE	CÉLÉRI RÉMOULADE
RAVIOLES RICOTTA EPINARD A LA CREME	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTES	RÔTI DE DINDE A LA CATALANE	BLANQUETTE DE SAUMONETTE
SALADE VERTE	HARICOTS VERTS AILLES	PURÉE DE PATATES DOUCES	RIZ PILAF
CAMEMBERT	CHEVRE	EMMENTAL	EDAM
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	CLAFOUTIS AUX POMMES

LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
PATE DE CAMPAGNE	MACEDOINE MAYONNAISE	RADIS ROSES	OEUF MIMOSA
ESCALOPE DE VOLAILLE ÉMINCÉ AU CURRY	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE VEAU A LA MOLDAVE	POISSON DU MARCHÉ AUX MOULES
PETITS POIS A LA FRANCAISE	SALADE	POELLEE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR
VACHE QUI RIT	PETITS SUISSSES	SAINT PAULIN	BRIE
FRUIT DE SAISON	POMME CUITE ET GELÉE DE GROSEILLE	FLAN PÂTISSIER MAISON	ANANAS FRAIS

LUNDI 3 AVRIL	MARDI 4 AVRIL	JEUDI 6 AVRIL	VENDREDI 7 AVRIL
CAROTTES AU CITRON	CHOU FLEUR SCE COCKTAIL	SALADE DE POMME DE TERRE CIBOULETTE	POIREAUX MIMOSA
SAUTÉ DE PORC A LA NORMANDE	POULET SAUCE SUPRÊME	QUICHE AUX LEGUMES	FILET DE POISSON FRIT & CITRON
POELEE DE LEGUMES	RIZ	SALADE	TORTIS & RÂPE
CHEVRE	EDAM	CAMEMBERT	YAOURT
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FAR BRETON AUX PRUNEAUX	FRUIT DE SAISON

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