

Menus du 20 février au 07 avril 2023
RESTAURANT SCOLAIRE DE SIRP DE CABARA



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



lundi 20 février	Fêtons Mardi Gras ! mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
POTAGE TOMATE VERMICELLES	TABOULÉ	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON	SALADE VERTE BIO AU JAMBON
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	PANE FROMAGER	EMINCE DE POULET	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
GRATIN DE CHOU FLEURS	HARICOTS VERTS SAUTÉS	COQUILLETES	GRATIN POMMES DE TERRE ET POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien			
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	SALADE MÊLÉE AUX CROUTONS ET MAIS	POTAGE DE LÉGUMES	CRÊPE AU FROMAGE
BLANQUETTE DE POISSON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	COUSCOUS AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS	NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE
RIZ BIO	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE ET POIS CHICHES	POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ BIO	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien			
lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE BIO AU MAÏS	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC	MARMITE DE POISSON	PILONS DE POULETS TEX MEX
RIZ	LÉGUMES ET BLÉ	SEMOULE BIO	PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien			
lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
RADIS ROSES AU BEURRE	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES
PIZZA AUX 3 FROMAGES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON	FILET DE POISSON
SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES BIO AU BEURRE	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE
PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT	FRUIT DE SAISON	TARTE BOURDALOUE

Repas Végétarien			
lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO	TOURIN AUX VERMICELLES	ROSETTE ET BEURRE
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	CHIPOLATAS GRILLÉES	QUICHE FROMAGÈRE	FILET DE POISSON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	SALADE VERTE BIO	RIZ AUX LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ

Repas Végétarien			
lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
VELOUTÉ DE LÉGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	CAROTTES BIO VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER	NUGGETS VEGETAL	RÔTI DE BOEUF	CALAMARS À LA ROMAINE
FROMAGE	GRATIN DE BROCOLIS	BOULGOUR	RIZ BIO CRÉOLE
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

MENSUS SO BRITISH			
lundi 13 mars	Repas Végétarien mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SALADE COLESLAW	POTAGE PARMENTIER	ŒUF MIMOSA	SALADE VERTE BIO AU MAÏS
FISH AND CHIPS	STEAK DU FROMAGER	FILET DE POISSON	MACARONIS BIO
(POMMES CAMPAGNARDES)	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	CARBONARA
FROMAGE BLANC A LA MARMELADE D'ORANGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	LIEGEOIS A LA VANILLE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.