

Menus du 22 février au 9 avril 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SIRP DE CABARA

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Mars,
Délice de kiwis panna cotta



En Avril,
Lasagnes vertes au bleu



Repas végétarien			
lundi 22 février	mardi 23 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
POTAGE TOMATE VERMICELLES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU JAMBON
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES	RÔTI DE BOEUF	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
HARICOTS VERTS BIO SAUTES A L'AIL		PÂTES BIO	GRATIN POMMES DE TERRE ET POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS AU CHOCOLAT

Repas végétarien			
lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
SALADE DE RIZ	RADIS ROSES AU BEURRE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	ENDIVES FROMAGÈRES
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE POISSON	TAJINE AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS	RÔTI DE BOEUF
PETITS POIS CAROTTES	PÂTES BIO	SEMOULE ET POIS CHICHES	POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien			
lundi 01 mars	mardi 02 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE D'AGRUMES	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
PIZZA AU FROMAGE	BLANQUETTE DE VEAU	MARÉE DU JOUR SAUCE HOLLANDAISE	BOULETTES DE BŒUF AU JUS
SALADE VERTE BIO	CAROTTES BRAISÉES ET BLÉ	SEMOULE BIO	PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON

ANIMATION THAI			
lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE	SALADE DE PERLES	SAMOSSA	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
PIZZA 3 FROMAGES	STEACK HACHE DE BOEUF SAUCE TOMATE	POULET THAI	MARÉE DU JOUR
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BASMATI	POÊLÉE DE LEGUMES DE SAISON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTÉE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES

Repas végétarien			
lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
DUO CAROTTES RAPÉES ET RADIS	BETTERAVE AUX POMMES ET NOIX	TOURIN VERMICELLE	ŒUF MIMOSA
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	CHIPOLATAS GRILLÉES	QUICHE FROMAGÈRE	POISSON MEUNIÈRE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	LENTILLES	SALADE VERTE	RIZ AUX LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO AROMATISÉ

Repas végétarien			
lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
FERIE	RADIS NOIR À LA CROQUE	MACÉDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	LASAGNES DE LÉGUMES	SAUTE DE POULET AU CURRY	POISSON PANÉ
	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	RIZ PILAF
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	BANANE	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE SAUCE CHOCOLAT

Repas végétarien			
lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
SALADE COLESLAW	POTAGE LEGUMES	ROSETTE ET BEURRE	SALADE VERTE AU MAÏS
RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	LASAGNES VEGETARIENNES	MARÉE DU JOUR	JAMBON BLANC
FRITES	SALADE VERTE	PRINTANIERE DE LÉGUMES	MACARONIS BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.