



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 au 31 Mars 2023



VENDREDI

ST CEZERT -
LE BURGAUD



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU PORTUGAIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal 	Duo de crudités		Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	 Blanquette de dinde	Palet végétarien		Jambon blanc*	 Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés 	Lentilles cuisinées		Coquillettes 	***
Produit laitier	Vache picon	Yaourt sucré		Cœur de bleu à couper	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	Tarte flan

Sans viande

Tarte au fromage

Œuf brouillé à la tomate

Sans porc

Œuf brouillé à la tomate

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette


Duo de crudités : carottes râpées, céleri rapé, vinaigrette


Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail


* Présence de porc

 Œuf de France


 Label rouge

 Pêche responsable

 Agriculture biologique

 Appellation d'origine protégée

 Fabriqué en aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

 Volaille française

 Certification environnementale niveau 2

NOS SAUCES :

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes