

Restaurant scolaire - Saint Aubin des châteaux - Rubbigné

Menus du 11 mars au 19 avril 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

LUNDI 11 MARS

Taboulé
Escalope de dinde
Haricots verts
Yaourt nature sucré

MARDI 12 MARS

Penne à la
bolognaise
Fromage
Pomme



JEUDI 14 MARS

Salade verte fromagère
Galette végétale
Purée de pomme de terre
Mousse au chocolat au lait

VENDREDI 15 MARS

Rillettes de porc
Merlu sauce citron ciboulette
Gratin de brocoli
Beignet

LUNDI 18 MARS

Betterave
Saucisse bretonne
Flageolets
Yaourt au citron

MARDI 19 MARS

Feuilleté ricotta-épinard
Pot au feu et
ses légumes
Compote-Madeleine

JEUDI 21 MARS

Cordon bleu
Petits-pois-carottes
Boules de glace artisanal
Cigarette russe



VENDREDI 22 MARS

Carotte râpée
Pizza 3 fromages
Salade verte
Banane

LUNDI 25 MARS

Jambon fumé sauce poivre
Riz
Fromage
Ananas frais

MARDI 26 MARS

Salade strasbourgeoise
Paupiette de dinde
Mitonnée de légumes
Yaourt aux fruits

JEUDI 28 MARS

Rosette
Émincé de poulet à l'indienne
Courgettes-carottes
Fromage blanc



VENDREDI 29 MARS

Croque monsieur
du fromager
Salade verte
Grillé aux pommes

LUNDI 01 AVRIL

Férié

MARDI 02 AVRIL

Crêpes fourées
Chipos Label Rouge
Haricots verts
Fromage-Poire

JEUDI 04 AVRIL

Nuggets de poulet
Purée de pdt -
carotte-patate douce
Donuts

VENDREDI 05 AVRIL

Salade printanière
Tagliatelles
aux saumon
Mousse au chocolat

LUNDI 08 AVRIL

Jambalaya au poulet
et chorizo doux
Fromage
Raisin blanc

MARDI 09 AVRIL

Salade de pâtes
Sauté de porc
Bouquet de légumes
Yaourt de chèvre

JEUDI 11 AVRIL

Friand au fromage
Filet de poulet à la crème
Carottes braisées au cumin
Crème dessert

VENDREDI 12 AVRIL

Steak haché
Sauce béarnaise
Frites
Compote

LUNDI 15 AVRIL

Riz niçois
Rôti de dinde au jus
Haricots verts
Petits suisses



MARDI 16 AVRIL

Crousti'emmental
Coquillettes au beurre
Tarte poire/
chocolat

JEUDI 18 AVRIL

Crudités râpées
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage blanc

VENDREDI 19 AVRIL

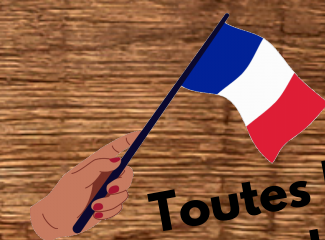
Poisson pané
Ratatouille
Brownies
Crème anglaise



Menu végétarien



La loi EGAlim
fixe l'objectif d'au
moins 50% de
produits de
qualité supérieur
(Label rouge,
AOC, IGP, pêche
durable, HVE,
CE2 etc...)
dont 20 % BIO



Toutes les
viandes
sont d'origine
française



Bon appétit !