RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Thorigné-Fouillard

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **40% de bio minimum**.

Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11

- Boulettes d'agneau au coulis de tomates
- Semoule
- Emmental
- Fruit de saison

mardi 12

- Œuf dur mayonnaise
- Parmentier de lentilles corail aux pt légumes*
- Salade de mâche
- Yaourt fermier aromatisé

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

mercredi 13

- Cassoulet
- du chef
- Fromage
- Compote de fruits

* Salade verte, dés de fromage, échalote, vinaigrette abalsamique

jeudi 14

- Velouté de légumes
- Farfalles
- Au curry de volaille
- Fruit de saison

vendredi 15

- Pâté de campagne, cornichon
- Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
- Riz pilaf
- Fromage blanc au coulis de fruits

Du sarrasin à la ruche!

Menus du 18 au 22 mars 2024

lundi 18

- Salade aux dés de mimolette et croûtons
- Râgout de porc sauce coriandre
- Pommes rissolées
- Fruit de saison

mardi 19

- Bouillon de boeuf vermicelle
- Poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes*
- Crème dessert à la vanille

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

mercredi 20

- Steak haché
- Purée de chou fleur
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 21

- **Filet de dinde au miel et curcuma**
- **Petits pois aux oignons**
- **Cantal**
- **Gâteau breton au sarrasin et confiture**

vendredi 22

- Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
- Tarte fine à la patate douce*
- Salade verte
- Fruit de saison

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Thorigné-Fouillard

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 40% de bio minimum.

Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Salade de mâche aux betteraves et échalotes	Soupe de tomates, vermicelle*	Omelette aux lardons	Salade de pâtes au fromage et surimi	Retour de pêche sauce safrannée
Penne rigate	Bœuf au paprika	Potatoes	Poulet rôti	Sommités de brocolis et blé tendre
Carbonnara aux poireaux	Carottes vichy	Fromage	Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet	Mimolette
Compote de pommes aux amandes	Yaourt fermier sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	**Gâteau du mois**

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	Paupiette de veau sauce champignons	Betteraves ciboulette	Salade de carottes au radis blanc	Taboulé au concombre et raisins blonds
	Frites	Poisson pané	Galette au fromage	Échine de porc rôtie, jus au thym
	Fromage	Épinards crème curry et boulgour	Salade verte	Gratin de choux fleurs béchamel
	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Crème pâtissière éclats de chocolat noir	Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Thorigné-Fouillard

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **40% de bio minimum**.

Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8

- Boulettes de bœuf
- Semoule et légumes printaniers*
- Tome
- Yaourt fermier aromatisé

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

mardi 9

- Feuilleté au fromage
- Sauté de dinde au chorizo
- Petits pois
- Fruit de saison

mercredi 10

- Salade aux œuf durs et croûtons
- Lentilles corail à la provençale
- Riz pilaf
- Mousse au chocolat

jeudi 11

- Brandade de poisson
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

vendredi 12

- Steak haché
- Torsades sauce ketchup
- Edam
- Ananas au sirop

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15

- Salade sombrero*
- Jambon grillé à la dijonnaise
- Duo de haricots persillés
- Liégeois au chocolat

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

mardi 16

- Concombres crème à l'aneth
- Gratin de pommes de terre à la béchamel
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Smoothie banane fruits rouges

mercredi 17

- Salade multicolore*
- Pilons de poulet marinés
- Julienne de légumes
- Salade de fruits frais

* Tortis aux légumes, dés de fromage, maïs, ciboulette, vinaigrette.

jeudi 18

- Bœuf massalé
- Quinoa
- Saint Paulin
- Fruit de saison

vendredi 19

- Salade de chou chinois*
- Filet de poisson frais, crème citronnée
- Boulgour aux carottes, curry basilic
- **Gâteau du mois**

* Chou chinois, emmental, lardons, vinaigrette au balsamique.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.