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 26 février au 1 mars 2024

lundi 26

- Salade balsamique*
- Steak haché
- Purée de céleri et pommes de terre
- Fruit de saison

* Salade verte, dés de fromage, croûtons, échalote, vinaigrette balsamique

mardi 27

- Sauté de dinde tandoori
- Poêlée de haricots à la forestière
- Fromage
- Mousse au chocolat

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

mercredi 28

- Betteraves à l'échalote
- Tartiflette
- Salade verte
- Fruit de saison

jeudi 29

- Filet de poisson crème ciboulette
- Julienne de légumes*
- Fromage
- Banane fruits rouges

* Carottes oranges, carottes jaunes, blanc de poireaux, oignons.

Vendredi 1

- Velouté de légumes au fromage frais
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Fruit de saison

Menus du 4 au 8 mars 2024

lundi 4

- Parmentier de poisson
- Salade de mâche
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 5

- Taboulé aux fruits secs
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Petits pois aux oignons
- Fromage blanc

mercredi 6

- Échine de porc rôtie
- Flageolets aux carottes
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 7

- Céleri rémoulade
- Pizza aux 3 fromages
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Pomme au four

Vendredi 8

- Pilons de poulet laqués sauce barbecue
- Potatoes
- Fromage
- 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.