

A.L.S.H.				
lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
Radis roses/beurre demi sel Filet de colin sauce citron <b>MSC</b> Haricots beurre Yaourt à la fraise <b>BIO</b> Ramequin de Gâteau de riz	Mâche vinaigrette Paupiette de veau forestière Petits pois <b>BIO</b> Carré frais Millefeuille	Pommes de terre au cervelas ( <i>Salade de pomme de terre</i> ) Escalope Viennoise <b>BIO</b> Poêlée champêtre Ramequin de fromage blanc Poire <b>BIO</b>	Emincé de chou chinois Roti de bœuf <b>VBF</b> Frites Tome de Savoie <b>IGP</b> à la coupe Kiwi	Salade de Betteraves rouges <b>BIO</b> Steak boulgour quinoa petits légumes Lentilles du <b>Loiret</b> Saint nectaire à la coupe Liégeois chocolat <b>BIO</b>
lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Salade verte Lasagne bolognaise <b>BIO</b> Petit suisse fruit Ramequin de crème spéculos	Crêpe au fromage Roti de porc <b>VPF</b> (Roti de dinde) Poêlée ratatouille Conté à la coupe <b>AOC</b> Orange	Salade coleslaw Colombo de poulet Coquillon de Loiret Reblochon à la coupe Pomme <b>BIO</b>	Salade américaine Roti de bœuf <b>VBF</b> Choux fleurs Bio persillés Yaourt nature sucré <b>BIO</b> Ananas frais	Concombres à la crème Boulettes de soja tomate & basilic Semoule et légumes couscous Bûchette lait mélange Liégeois chocolat <b>BIO</b>
lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
Saucisson à l'ail ( <i>Terrine de volaille</i> ) Emincé de dinde à l'estragon <b>VDF</b> Printanière de légumes Ramequin de Fromage blanc Banane <b>BIO</b>	Panibuns emmental Bœuf aux olives <b>VBF</b> Epinards <b>BIO</b> à la crème Yaourt Brassé Ramequin de purée pomme framboise	Salade verte Cubes de saumon sauce crevette Pommes vapeur Brie à la coupe <b>AOP</b> Kiwi	Céleri rémoulade Sauté de veau provençal <b>VVF</b> Fusillon du Loiret Yaourt Brassé Tarte aux pommes <b>BIO</b>	Taboulé Galette de lentilles <b>BIO</b> Carottes rondelles <b>BIO</b> Camembert portion <b>AOP</b> Poire <b>BIO</b>
lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Friand au fromage Roti de porc <b>BBC</b> ( <i>Roti de dinde</i> ) Haricots verts <b>BIO</b> Mimolette à la coupe Kiwi	Riz niçois Nuggets de poulet Purée de pommes de terre & carottes Fromage blanc sucré <b>BIO</b> Ramequin flan vanille	Radis roses - beurre 1/2 sel Spaghetti à la carbonara <b>VBF</b> ( <i>Spaghetti à la carbonara à la dinde</i> ) Vieux pané à la coupe Crème dessert chocolat <b>BIO</b>	Carottes râpées Tarte à la tomate et au chèvre Blé <b>BIO</b> aux légumes Coulommiers à la coupe Orange	Salade piémontaise ( <i>Piémontaise jambon de dinde</i> ) ( <i>Salade de pommes de terre végétarienne</i> ) Roti de dinde <b>VVF</b> Chou romanesco Morbier à la coupe
lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	Retrouvez les menus proposés sur le site <a href="http://www.ingre.fr">www.ingre.fr</a> « Restauration Municipale »	
Salade d'endives au bleu Omelette <b>BIO</b> Gratin dauphinois Ramequin Fromage blanc sucré Orange	Salade chinoise Donuts de poulet pané Courgettes <b>BIO</b> béchamel Fourme d'Ambert à la coupe Gâteau de semoule	Salade coleslaw Colin sauce ciboulette Epinard <b>BIO</b> à la béchame Bûche de chèvre à la coupe Ramequin de salade de fruits de fruits	   	

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Menu validé par une diététicienne suivant les recommandations du GEMRCN\*

Vacances scolaires

\* GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Sylvain PONCET

Responsable de la Restauration Municipale